PUBBLICAZIONI DEGLI ARCHIVI DI STATO
SAGGI 34

GLI ARCHIVI PER LA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE

Atti del convegno
Potenza - Matera, 5-8 settembre 1988

III

MINISTERO PER I BENI CULTURALI E AMBIENTALI
UFFICIO CENTRALE PER I BENI ARCHIVISTICI
1995

UFFICIO CENTRALE PER I BENI ARCHIVISTICI
DIVISIONE STUDI E PUBBLICAZIONI

Comitato per le pubblicazioni: il direttore per i beni archivistici, *presidente*, Paola Carucci, Antonio Dentoni-Litta, Cosimo Damiano Fonseca, Romualdo Giuffrida, Lucio Lume, Enrica Ormanni, Giuseppe Pansini, Claudio Pavone, Luigi Prosdocimi, Leopoldo Puncuh, Isidoro Soffietti, Isabella Zanni Rosiello, Lucia Fauci Moro, *segretaria*.

Cura redazionale: Paola Carucci con la collaborazione di Massimo Buttazzo.

© 1995 Ministero per i beni culturali e ambientali
Ufficio centrale per i beni archivistici
ISBN 88-7125-100-8

Vendita: Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Libreria dello Stato
Piazza G. Verdi, 10 - 00198 Roma

(5219064) Roma 1995 – Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato – P.V.

SOMMARIO GENERALE

COSIMO DAMIANO FONSECA, *Premessa* 19

FRANCO CARDINI, *Alimentazione e storia* 23

I. LA TIPOLOGIA DELLE FONTI

LUCIO LUME, *Introduzione alle fonti per la storia dell'alimentazione* 43

PATRIZIA BIGI - GIAN MARIA PANIZZA - GILDA PASTORE, *Fonti per la storia dell'alimentazione presso l'Archivio di Stato di Alessandria* 59

GABRIELLA CAGLIARI POLI, *Le fonti lombarde per la storia dell'alimentazione* 90

PAOLA CAROLI, *Fonti per la storia dell'alimentazione nell'Archivio di Stato di Torino* 110

ANDREINO COPPO, *Fonti per la storia dell'alimentazione nell'archivio storico del Comune di Novara* 129

MARISELLA DEMONTIS, *Documenti per la storia dell'alimentazione nel periodo sabaudo conservati nell'Archivio di Stato di Sassari (1720-1848)* 135

GIOVANNI GRILLONE - ANTONINA CHIARENZA, *Fonti per la storia dell'alimentazione nell'Archivio di Stato di Asti* 150

MARIA LAURA IONA, *Friuli-Venezia Giulia: aree, tipologie, stato delle fonti archivistiche per la storia dell'alimentazione* 154

GLORIA MAROSO, *La storia dell'alimentazione nelle fonti documentarie bassomedievali dell'Archivio di Stato di Verona* 173

VALERIA MORA, *Fonti per la storia dell'alimentazione nella Sezione di Archivio di Stato di Verbania* 180

CARLO PILLAI, *L'Archivio di Stato di Cagliari e le fonti per la storia dell'alimentazione nel periodo sabaudo (1720-1848)*

MARIELLA RONCHETTI VITALONI, *Fonti per la storia dell'alimentazione: l'Archivio di Stato di Livorno* 237

VERA VITA SPAGNUOLO, *Fonti per la storia dell'alimentazione presso l'Archivio di Stato di Roma (sec. XVII)* 255

II. LE MAGISTRATURE E LE ISTITUZIONI ALIMENTARI

ALBERTO GUENZI, *Le magistrature e le istituzioni alimentari* 285

FIAMMETTA AUCIELLO, *Le istituzioni annonarie nello Stato di Milano fra Seicento e Settecento: gli sfrosi* 302

DONATELLA BALANI, *Politica annonaria e problemi alimentari di una capitale: il pane a Torino tra Sei e Settecento* 311

MARIA TEMIDE BERGAMASCHI, *Indagini sulle risposte individuali al problema dell'alimentazione nei contratti notarili dell'Ottocento in provincia di Campagna* 332

MARINA BROGI, *Le istituzioni annonarie lucchesi fino alla caduta della repubblica oligarchica (secc. XIV-XVIII)* 344

PIO CARTECHINI, *Disposizioni di carattere annonario negli Statuti comunali della Marca d'Ancona* 409

PAOLO CAU, *Istituzioni e normative alimentari nella Sassari prearagonese* 450

RENATA DE BENEDITTIS, *Ministero dell'interno e intendenze: la statistica murattiana in materia di alimentazione* 470

GIUSEPPE DIBENEDETTO, *L'amministrazione del sistema viario in Puglia* 509

PASQUALE DI CICCO, *Le istituzioni annonarie nel Regno di Napoli* 525

CARLA DI MUNNO MALAVASI, *L'azione del Magistrato ordinario, del Magistrato della sanità e del Consiglio di Governo in materia di alimentazione nello Stato di Milano nei secoli XVI-XVIII* 551

LUISA FALCHI - MARIA GRAZIA PASTURA RUGGIERO - DANIELA SINISI, *L'Annona di Roma nel sec. XVI* 568

ESTER GESSA, *Istituzioni alimentari nella Cagliari aragonese: il mostazaffo* 590

MARIA LAURA IONA, *Istituti e alimenti dagli statuti dell'area friuliano-giuliana* 608

ANNA MARIA NADA PATRONE, *Gli statuti comunali come fonte per la storia dell'alimentazione nel tardo medioevo: limiti della documentazione e nuovi spunti di ricerca* 637

MARIA CAROLINA NARDELLA, *La Capitanata ed i «partiti» per il rifornimento dell'Annona di Napoli in età moderna* 648

ISABELLA OREFICE, *La politica del pane a Milano tra XVI e XVIII secolo* 658

GIULIO RAIMONDI, *Commercio e consumo dei generi alimentari nel Regno di Napoli: provvedimenti amministrativi e consuetudini locali nelle Università di Montemarzio, Piedimonte e Novi (secolo XVII)* 680

MAURIZIO SAVOJA, *Licenze di esportazione e transito di vino nei secc. XVI e XVII nei registri delle cancellerie dello Stato di Milano* 691

* *

III. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLE STRUTTURE ALIMENTARI: L'EVOLUZIONE NEL TEMPO

LUIGI DE ROSA, *Organizzazione e gestione delle strutture alimentari: l'evoluzione nel tempo* 733

ELISA ALLOCATI TRAMONTANO, *Luoghi pii laicali e misti in Terra di Lavoro nei secoli XVII-XIX: fonti e linee di ricerche* 749

TIZIANA BIGANTI, *La pesca nel lago Trasimeno: sfruttamento e tutela delle risorse ittiche del lago di Perugia (secoli XIII-XV)* 772

CARLO BITOSSI, *L'alimentazione delle forze armate nella Repubblica di Genova: sondaggi archivistici e problemi di ricerca* 800

ALFONSO BOGGE, *Terra e grano: il problema deile terre incolte nel Piemonte carloalbertino* 816

SERAFINA BUETI, *La produzione ed il commercio delle carni in Maremma dal 1767 al 1860 con particolare riferimento alla peste bovina e suina* 852

SERAFINA BUETI, *La produzione ittica lungo le coste della Maremma senese e nei bacini fluviali interni* 867

LAURA CASTELLAZZI, *Legislazione sanitaria per l'alimentazione a Verona in epoca veneta* 879

VINCENZINA CELLI - GIOVANNA LIPPI, *Repertorio di fonti archivistiche aquilane relative alla produzione e al commercio dello zafferano* 894

DOMENICO COPPOLA, *L'organizzazione sanitaria e l'alimentazione nel Regno di Napoli* 927

MADDALENA CORTI, *La produzione e il commercio della manna e dei pinottoli nella Provincia Inferiore Senese* 954

CLARA CUTINI, *Approvvigionamento e vendita di prodotti alimentari nelle disposizioni statutarie del Comune di Perugia (secoli XIII-XIV)* 961

FRANCESCA FANTINI D'ONOFRIO, *Il calmiere per i generi alimentari di prima necessità nel Ducato di Mantova tra il XVI e il XVII secolo. Prime indagini* 981

FRANCESCA FIANDRA, *Produzione e commercio dell'olio nell'estremo Ponente ligure fra Sette e Ottocento* 993

CARMEN FICHERA - ADELIA FIORELLA, *Mercuriali dei prodotti alimentari in commercio nel Molise nei primi decenni dell'800 con dati relativi a diverse specie di cereali e legumi* 1002

MAURO GENTILE, *La situazione delle campagne nel distretto di Chieti dal decennio francese alla Restaurazione (1806-1860)* 1018

MARISTELLA LA ROSA, *Orti agrari e piante alimentari nelle carte napoleoniche dell'Archivio di Stato di Milano* 1032

EUGENIO LO SARDO, *Baccalà e stoccafissi sulla mensa dei poveri. Il commercio di pesce a Napoli nel XVIII secolo* 1044

IRMA NASO, *Alla mensa del principe. I prodotti alimentari alla corte sabauda negli ultimi secoli del Medioevo* 1052

CARLO PAGANINI, *Notule sulle vicende dei trasporti dei generi alimentari in Lombardia (secoli XIV-XVII)* 1086

PAOLA PARISI, *Gli itinerari del sale nel Trentino* 1120

ANGELO PETRUCCI, *Cenni sulla produzione agricola e sul commercio di derrate in provincia di Molise nella prima metà dell'Ottocento* 1128

LUIGI RAMBOTTI, *L'alimentazione in un collegio perugino sul finire del XVI secolo: la Sapienza vecchia* 1137

ANGELA SPINELLI, *Luoghi pii laicali e misti a Napoli dal XVI al XIX secolo* 1156

ORIETTA VERDI, *Il commercio delle derrate alimentari a Roma nei porti di Ripa e Ripetta (secolo XVIII)* 1162

IV. LA CULTURA ALIMENTARE

LUIGI LOMBARDI SATRIANI - DOMENICO SCAFOGLIO, *La fame di Pulcinella* 1191

COSTANTINA ANNA MARIA ALTOBELLA, *Note sul regime alimentare di comunità militari, assistenziali e carcerarie in Capitanata tra XVIII e XIX secolo* 1216

IMMA ASCIONE, *Non di solo pane* 1235

LIA DOMENICA BALDISSARRO, *Osservazioni sull'alimentazione nel secolo XVIII attraverso le carte di amministrazione di due famiglie nobili: Milano-Franco di Polistena e Saluzzo di Cornigliano* 1250

ANDREINA BAZZI, *Il ricettario di Lucia Prinetti Adamoli* 1266

EUGENIO MARIA BERANGER, *Le castagne «...el pane delle povere persone» e la loro incidenza nell'alimentazione della comunità di Castel del Piano agli inizi dell'800* 1283

ANNA LIA BONELLA, *I libri di cucina del Collegio Nazareno di Roma (secolo XVII)* 1302

SERAFINA BUETI, *Le abitudini alimentari di Prata, un paesino delle Colline metallifere grossetane (secc. XVII-XVIII)* 1318

LILIANA CARGNELUTTI, *Il vitto in Friuli attraverso la mensa degli educandati femminili (secoli XVII-XVIII)* 1330

RENATA DA NOVA ERNE, *La diffusione del caffè da genere esotico e di lusso ad elemento dell'alimentazione nel territorio triestino e nel Friuli orientale dal secolo XVIII al 1918* 1343

* * *

ANNA MARIA DE CECCO - MIRIA CIARMA TRANQUILLI, *Cultura alimentare attraverso le platee dei beni del monastero di S. Domenico in Chieti (secolo XVIII)* 1373

FELICITA DE NEGRI, *Pane e... companatico a Napoli tra Cinquecento e Seicento* 1402

MARIA LUISA DI FELICE, *Pane e lavoro: alimentazione di forzati ed operai liberi impiegati nella miniera di Monteponi e nelle saline di Cagliari tra i secc. XVIII e XIX* 1420

LUCIA D'IPPOLITO, *L'alimentazione nei secoli XVI e XVII in un monastero femminile: S. Maria del Carmine di Putignano* 1440

CARLA FERRANTE - GABRIELLA OLLA REPETTO, *L'alimentazione a Cagliari nel '400* 1457

MARIA CARMELA FONGARO, *Alimentazione di prelati, monache e ... fattori a Brindisi nei secoli XVII e XVIII* 1529

DOIMO FRANGIPANE, *Dalle colline alle basse: cenni sull'alimentazione in Friuli da inediti dell'archivio Frangipane* 1543

GIANCARLO GALLI, *Vecchi e nuovi consumi nel patriziato comasco tra Settecento e Ottocento: la famiglia Giovio* 1553

ELISABETTA GIURIOLO, *Curare e guarire gli indigenti: forniture alimentari per gli ospedali di Cuneo e Mondovì* 1581

ANNA GONNELLA, *L'assistenza pubblica a Trieste: l'alimentazione nell'Istituto dei poveri (1818-1918)* 1590

PIERA GRISOLI, *Vitto e «spese plateali» nelle istituzioni ospedaliere dipendenti dall'Ordine dei SS. Maurizio e Lazzaro (secoli XVII-XIX)* 1609

VIVIANO IAZZETTI, *Cucina e pasticceria napoletane in un ricettario inedito del Settecento* 1627

MARIA BONARIA LAI - GIUSEPPINA USAI, *L'alimentazione dei frati dell'Osservanza francescana a Cagliari* 1644

FABRIZIO LEONI, *Il ruolo delle castagne nell'alimentazione in Valtellina* 1687

ALESSANDRO MANNU, *Saggio di bibliografia ragionata sulla storia dell'alimentazione con particolare riferimento alla Lombardia* 1703

ANTONELLA MANUPELLI, *L'alimentazione nei conventi della Basilicata (secoli XVI-XVIII)* 1714

GIAMPIETRO MORREALE, *L'alimentazione a Novara e nel Novarese tra fine Settecento e fine Ottocento attraverso i documenti dell'Archivio di Stato di Novara* 1749

MASSIMO OLDONI, *I «Regimina sanitatis»* 1790

GIANNINA PASTORINO, *Il Nobile Collegio Caccia* 1801

GIANNINA PASTORINO, *L'Ospedale di S. Giuliano di Novara* 1808

TULLIO PERFETTI, *Il vitto nel Pordenonese alla metà del '700 e agli inizi dell'800. Un confronto a tavola: le carni e le dispense dei conti di Spilimbergo* 1815

TIZIANA PLEBANI, *Le fonti letterarie: appunti e suggestioni a partire da «Arte della cucina e alimentazione nelle opere a stampa della Biblioteca nazionale marciana»* 1824

RENATA RIZZO PAVONE - ANNA MARIA IOZZIA, *Comunità monastiche catanesi tra '700 e '800* 1835

PATRIZIA SCHIAPPACASSE, *I consumi alimentari delle famiglie genovesi in età moderna* 1852

MICHELINA SESSA, *L'abbazia della Ss. Trinità di Cava tra produzione, consumo e commercio alimentare (secoli XI-XVIII)* 1924

ANNA TILOCCA SEGRETI, *L'alimentazione monastica nel territorio sassarese tra '700 e '800* 1945

MARINA VALDÈS, *L'aristocrazia cagliaritana a tavola: cultura e abitudini alimentari fra '700 e '800* 1964

MASSIMO MONTANARI, *Considerazioni conclusive* 2017

Indice degli autori 2025

ANNA MARIA DE CECCO - MIRIA CIARMA TRANQUILLI

Cultura alimentare attraverso le platee dei beni del monastero di S. Domenico in Chieti (secolo XVIII)

Il tema dell'alimentazione presenta molteplici aspetti con altrettanto numerosi filoni di ricerca, già autonomamente studiati: temi attinenti alla produzione degli alimenti e quindi alla utilizzazione del territorio a questo scopo. Si pensi alla varietà dei contratti agrari finalizzati in alcuni casi ad incrementare la produttività del suolo o anche soltanto ad assicurare uno stato di fertilità sufficiente a permettere raccolti soddisfacenti per le parti. Si parla di alimentazione, in sostanza, anche quando si procede a rappresentare graficamente un determinato territorio: questo aspetto è più che mai evidente nella produzione cartografica settecentesca [1] ove, attraverso la riproduzione fedele di elementi naturalistici, è possibile rilevare con chiarezza la situazione colturale esistente in un determinato luogo. Pensiamo a quella produzione cartografica che ha ad oggetto territori di estensione relativa rispetto al territorio nazionale, latifondi feudali o patrimoni di enti religiosi sui quali si sovrappongono vincoli contrattuali molteplici e talmente intricati, che spesso anche una siepe di spine o un albero di olivo acquistano una propria rilevanza; non è azzardato affermare che in molti casi è possibile contare sulla tavola cartografica il numero di piante che effettivamente esistono sul terreno rappresentato. Un altro filone è dato dalla sterminata pubblicistica sul tema della cucina, ove partendo da testi trecenteschi si rinvengono legami con la concezione

[1] P. MACRY, *La campagna: gli uomini la terra e le sue rappresentazioni visive. Cabrei e catasti fra i secoli XVI e XIX. L'area del mezzogiorno continentale*, in *Storia d'Italia*, VI, *Atlante*, Torino 1976, pp. 606-624; G. ANGELINI, *Agrimensura e produzione cartografica nel regno di Napoli*, in *Cartografia e istituzioni in età moderna*, Roma 1987, pp. 119-132; E. MANZI, *Aree «Trascurate» e «Aree centrali» nella cartografia ufficiale pre-unitaria del mezzogiorno*, *ibid.*, pp. 529-541.

del «ben vivere» mutuati dalla scuola medica salernitana. L'interesse per il cibo è sempre presente nei testi dei medici cinque-seicenteschi che prestano notevole attenzione all'allestimento di determinate vivande, in una scienza medica nella quale la dieta presenta una posizione basilare accanto alla coltivazione e somministrazione dei «semplici» con i quali si torna pur sempre a parlare di vegetali.

Si è osservato ancora come il clima, attraverso il succedersi di inverni rigidi ed estati torride, possa modificare a tal punto le condizioni colturali di un paese da mutare abitudini alimentari consolidatesi nei tempi. Infine, con l'esame di un limitato mazzetto di carte d'archivio, si potrebbe sfatare uno degli ultimi miti della maniacale dietologia contemporanea che ha trovato nella dieta mediterranea, vegetariana e ricca di carboidrati, uno dei suoi ultimi feticci, semplicemente verificando su di esse consumi alimentari con forte presenza di carni e pesci, seguiti da una fascia di classi sociali che, partendo dal vertice opulento giunge fino all'operaio salariato. Insomma sembra che voglia farsi assurgere ad ideale un regime seguito dalle classi più diseredate, prive di qualsiasi possibilità di sostentamento, delle quali si dimentica l'estrema cagionevolezza, minate come erano da pellagra e gozzismo per non parlar d'altro, dovuti a carenze proteiche, vitaminiche, minerali.

Questo ventaglio di chiavi di lettura ed altro ancora è possibile verificare, alcune con evidenza, altre in modo più sfumato, nella lettura dei documenti che si intende esaminare. Si tratta di un gruppo di registri di vario formato e di carteggio spicciolo pervenuti in tempi diversi all'Archivio di Stato di Chieti e alla dipendente Sezione di Archivio di Stato di Lanciano prevalentemente da uffici finanziari. Vi sono compresi: una platea del patrimonio immobiliare del monastero maschile di S. Domenico in Chieti, una platea degli immobili del convento di S. Chiara in Lanciano, registri di esito ed introito generali ed uno particolare per le spese di vitto, prodotti dalla comunità femminile, in un arco temporale che dal 1677 giunge fino al 1856[2].

---

[2] I documenti qui utilizzati appartengono quasi integralmente al fondo *Corporazioni religiose* presente nell'Archivio di Stato di Chieti e nella dipendente Sezione di Archivio di Stato di Lanciano. Nel fondo sono confluiti gli archivi degli enti religiosi soppressi nel regno di Napoli durante il decennio francese e poi successivamente in epoca postunitaria. L'applicazione delle leggi di soppressione portò lo Stato napoletano e poi quello italiano all'acquisizione di

Già da questa sommaria esposizione risulta evidente come la documentazione di S. Domenico sia abbondantemente soverchiata da quella relativa a S. Chiara, che peraltro sarebbe perfettamente attinente da sola al tema proposto, ma si è voluto tener conto del documento chietino perché la sua preziosa collezione di tavole illustrative costituisce una insostituibile testimonianza del paesaggio agrario esistente nel territorio di Chieti e del suo retroterra alla metà del Settecento [3].

---

tutti i beni degli ex conventi compreso il patrimonio documentario che, almeno parzialmente, in epoche e con modalità diverse pervenne negli Archivi di Stato. Spesso questi documenti, ancora utili all'amministrazione dei beni incamerati, furono trattenuti da organi finanziari preposti alla soppressione e passarono negli Archivi solo negli anni successivi. È il caso della platea fatta redigere dai Domenicani di Chieti nel 1752 e versata solo recentemente (1987) dall'Intendenza di finanza, nonostante la soppressione del convento risalga al 1808. Essa è andata ad aggiungersi alla documentazione estremamente frammentaria, già presente in Archivio, della quale però non è stato possibile ricostruire la storia archivistica. L'archivio di S. Domenico è costituito in massima parte da piccoli «libretti» di appunti e memorie, carte sciolte, spesso minute, relativi alla amministrazione del patrimonio dei Domenicani, illustrato da altre tre platee, tutte del secolo XVIII. Nell'elenco del fondo che rispetta l'ordine alfabetico delle località sedi degli enti soppressi, la numerazione dei singoli pezzi dell'archivio di S. Domenico va dal numero 32 al numero 54 *bis*, con l'eccezione del numero 52 che ne raggruppa una parte considerevole non altrimenti individuata. Nelle citazioni archivistiche relative, si farà quindi riferimento anche al loro titolo. Anche l'archivio ben più consistente ed organico del convento di S. Chiara di Lanciano soppresso nel 1866 è pervenuto da un ufficio finanziario e precisamente dall'Ufficio del registro del capoluogo frentano che aveva però depositato il materiale nella biblioteca comunale; il versamento nella Sezione di Archivio di Stato è avvenuto nel 1967. Dal vecchio elenco di versamento, ancora oggi unico strumento di consultazione del fondo, in cui, con una numerazione discontinua ed incompleta vengono elencati i documenti di chiese e conventi, si desume la consistenza dell'archivio di S. Chiara: 65 registri cartacei, in buono stato di conservazione, spesso rilegati in pergamena, documentano rendite, introiti, esiti, patrimonio immobiliare del convento dal 1741 al 1856.

[3] Con la prammatica V, 20 agosto 1740, si era proibito ai Francescani di accettare legati, e si era limitata notevolmente la possibilità di fare acquisti, concretizzando una diffusa diffidenza dello Stato circa la libertà per gli ordini monastici di costruirsi patrimoni immobiliari. Con le prammatiche VI, VII, VIII *de Regularibus*, le stesse limitazioni venivano estese ai Cappuccini ed ai Riformati. Si possono considerare in quest'ottica le motivazioni che spinsero il monastero di S. Domenico a decidere la redazione della platea di tutti i beni immobili posseduti a qualsiasi titolo nell'intento di costituirsi uno strumento di proprietà certo ed inequivocabile per un patrimonio che non poteva essere ulteriormente incrementato. A questo scopo inviò istanze alla regia Camera di S. Chiara, a Napoli, ottenendone provisioni affermative nel maggio 1749. In esse si dispose di procedere alla confezione della «platea de' beni censi rendite ed entrate» del monastero stesso. Le operazioni si svilupparono attraverso la nomina di agrimensori di fiducia dei padri domenicani, la revisione di termini di confine e l'apposizione di nuovi, il censimento di tutti gli stabili posseduti nel centro urbano della città, la revisione

In esse gli agrimensori registrano puntualmente il numero delle piante fruttifere ed infruttifere esistenti sui territori descritti, indicandone in alcuni casi l'incremento o il decremento verificatosi rispetto ad una rilevazione precedente effettuata nel 1688[4]; disegnano le case coloniche, le masserie, i casini di campagna, fornendo una traccia consistente di edilizia rurale settecentesca. Il resto della documentazione di S. Domenico è costituito, come si è visto, da quadernetti in sedicesimo recanti il titolo «Ricordo delle spese che si fanno dal padre Sindaco senza riportarle subbito al libro dell'Esito ed Introito del convento» con l'indicazione dell'anno cui si riferisce la contabilità. Il carteggio residuo contiene appunti frettolosamente eseguiti più per fissare una memoria che per tenere una contabilità regolare circa le rendite in grano, olio, mosto, legumi delle masserie del convento, dei coloni e dei canoni enfiteutici dovuti. È una documentazione frammentaria e lacunosa che, pur facendo presupporre la compilazione di altra ben più ordinata ed esauriente, ne sottolinea l'irrimediabile perdita. Manca così un *pendant* con il convento di S. Chiara di Lanciano tale da permettere l'impostazione di un discorso parallelo che sarebbe stato di estremo interesse data l'importanza dei due complessi monastici.

---

di tutte le rendite dovute a qualunque titolo. Rilevanti ai fini del tema in discorso sono alcune rendite in frumento (7 tomoli) gravanti un terreno appartenente al monastero delle monache di S. Maria e S. Pietro in Chieti dovute con scadenza biennale in virtù di un legato risalente al 1556 ed un canone di 4 e mezzo tomoli di grano gravante un terreno posseduto dal convento dei Minori conventuali. Inoltre per antica consuetudine la città di Chieti aveva concesso al convento una elemosina di tre «celle» per ogni pescivendolo presente al mercato oppure la quantità di pesce equivalente a quella somma, per ogni salma di prodotto venduto, poichè questa elemosina veniva spesso «dimenticata» dai pescivendoli, con deliberazione decurionale del 14 novembre 1519, se ne era confermata la spettanza gravandola di una contravvenzione di cinque carlini a carico degli inadempienti. Le operazioni di revisione del patrimonio si conclusero il 18 agosto 1753 con la pronuncia di un decreto della regia Camera di S. Chiara che disponeva la pubblicazione della platea ormai compiuta, che fu eseguita con bando emanato dal notaio delegato Franco nell'ottobre dello stesso anno; P. LIBERATORE, *Introduzione allo studio della legislazione del regno delle due Sicilie ad uso della scuola privata, del professore* ..., Napoli 1832, p. 477; ARCHIVIO DI STATO DI CHIETI (d'ora in poi ASCH), *Notarile, Notaio Tullio Franco*, 1753, cc. 1-134.

[4] ASCH, *Corporazioni religiose, Convento di S. Domenico*, reg. 155, c. 61*r*, tav. R.

La presenza del monastero di S. Domenico in Chieti[5] è documentata in una donazione rogata in Chieti l'8 maggio 1294. In una bolla di Giovanni XXII dell'8 maggio 1319 si ordinava al vescovo di Chieti di punire severamente tutti coloro che maltrattavano con fatti o parole i frati di S. Domenico di Chieti. Altri documenti ne attestano la floridezza e l'importanza raggiunta quando viene eletto a centro per l'osservanza di una rigorosa riforma dell'ordine domenicano propugnata[6] da P. Berardino da Lucca, che raggiunse il monastero di Chieti il 28 aprile 1573 con dodici compagni. Dopo iniziali diffidenze che sortiscono un esodo in massa degli originari residenti del monastero, intolleranti dei rigori della riforma berardiniana, l'ordine incontra la benevolenza della popolazione locale e nel 1618 riceve in legato dai coniugi Montagnesi una rendita perpetua in cereali[7] cui seguono numerose donazioni in natura e denaro. Nel 1650 è documentata la presenza di 24 religiosi e dello stesso anno è una descrizione dello stabile del convento ormai compiuto[8]. Si sviluppava all'epoca su due piani: il primo comprendeva un dormitorio di 17 celle, sullo stesso trovavano posto la biblioteca ed il noviziato. Al piano inferiore c'erano i locali della congregazione laicale del Ss. Rosario, il lavatoio e, nell'ala destra del chiostro, 3 dispense: una per tenere olio e formaggio, una per l'orzo e un fondaco per il grano, ancora altre dispense separate per grano e biade, il forno con la stufa ed ancora 3 stanze per la conservazione di farina, frutta e legumi. A levante trovava posto la caldaia per cuocere il mosto. All'interno del convento, circondato dal chiostro, esisteva l'orto, documentato peraltro nella successiva testi-

---

[5] G. DE NICOLA MELILLA, *Ricordi storici sulla chiesa di San Domenico e sulla festa della Ss. Vergine del Rosario*, Chieti 1861, p. 3; G. NICOLINO, *Historia della città di Chieti, Metropoli delle provincie d'Abruzzo*, Napoli 1657 (rist. anast., Bologna 1967, p. 226); G. RAVIZZA, *Notizie biografiche che riguardano gli uomini illustri della città di Chieti con appendice e con la serie de' vescovi ed arcivescovi teatini*, Napoli 1830 (rist. anast., Bologna 1973), p. 52; V. ZECCA, *La chiesa di San Domenico in Chieti nella storia e nell'arte*; in «Rassegna di storia e d'arte d'Abruzzo e Molise», III (1914) pp. 47-57, 65-81 e 97-117; F. VALIGNANI, *Centuria di sonetti istorici*, Chieti 1729, p. 157.

[6] B. CARDERI, *La riforma domenicana in Abruzzo*, Firenze 1958, p. 72.

[7] G. RAVIZZA, *Giunta alla raccolta degli epigrammi antichi, dei mezzi tempi e moderni, pertinenti alla città di Chieti*, Napoli 1841, p. 49.

[8] ARCHIVIO SEGRETO VATICANO, *Congregazione sopra lo stato dei Regolari*, 1650, *Domenicani*, vol. I, Relazione delle provincie d'Abruzzo e Calabria.

monianza cartografica della metà del Settecento. Inoltre è interessante notare che, fin dal 1618 emerge la presenza di una spezieria tenuta in attività dai Domenicani ed aperta all'uso della popolazione locale. Ancora agli inizi dell'Ottocento essa provvedeva, pressoché unica in Chieti, alla distribuzione gratuita di medicamenti e di droghe ai poveri, mentre i prezzi erano mantenuti molto bassi per il resto dei fruitori. Soppresso l'ordine dei Domenicani, tra gli altri inventari dei mobili ed immobili del monastero venne stilato, il 19 settembre 1806, anche quello della spezieria[9] che ci offre così il quadro di una tipica farmacia settecentesca, ove tra droghe ed erbe si offriva il logico complemento ad una scienza medica basata quasi esclusivamente su principi di dieta alimentare.

Il patrimonio del convento nel corso del secolo XVIII è ricco di immobili: case e terreni sia in città che nelle contrade limitrofe; 27 case, molte su più piani con forno, 3 concerie, 2 «trappeti». Questo complesso immobiliare assicura una rendita annua di oltre 314 ducati. La proprietà terriera ammonta a circa tomoli 873 e mezzo e 176 misure e mezzo[10] distribuiti nelle contrade circostanti la città e in Vacri, Bucchianico, Tollo, Pianella, Moscufo e Giuliano.

Non si rileva dalla platea, né dalla residua documentazione, in modo uniforme, il regime dei contratti cui il suolo era assoggettato perché registrati saltuariamente. Le poche tracce in questo senso, in ogni caso, segnalano contratti di enfiteusi per oltre 14 tomoli, il «tomolo per tomolo»[11] che investe circa 19 tomoli ed il «sopraffat-

---

[9] ASCH, *Intendenza, Monasteri soppressi*, b. 3, fasc. 42, c. 44.

[10] I molteplici e discordanti usi locali in materia di pesi e misure non ci permettono un esatto e puntuale ragguaglio con il sistema metrico decimale. Per indicazioni di massima si rimanda a: MINISTERO DI AGRICOLTURA INDUSTRIA E COMMERCIO, *Circondario di Chieti. Quadro di ragguaglio delle misure secondo il sistema metrico decimale colle antiche legali ed abusive già in uso nei comuni del circondario prescritto dagli articoli 11 e 25 della Legge 28 luglio 1861, n. 132,* Torino 1862; *ibid.*, *Circondario di Lanciano*; CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E AGRICOLTURA DI CHIETI, *Ragguaglio delle misure secondo il sistema metrico decimale con le antiche legali ed abusive in uso nei comuni della provincia*, Chieti s.d.; C. SALVATI, *Misure e pesi nella documentazione storica dell'Italia del mezzogiorno*, Napoli 1970.

[11] Una delle forme sotto le quali si presenta il più generico contratto d'affitto caratterizzata dalla corrisposta di 1 tomolo di prodotto per ogni tomolo di terreno coltivato.

to»[12] su poco più di 10 tomoli. Ciò non significa che il restante patrimonio fosse tenuto a conduzione diretta, ma sembra piuttosto indicare la presenza prevalente di coloni vincolati con contratti a breve termine, a differenza dei precedenti che sono contratti di lunga o lunghissima durata e proprio per questo, ritenuti meritevoli di essere segnalati in uno strumento, quale la platea, che rappresenta la cristallizzazione di una situazione di fatto nel futuro. Questo sistema viene confermato anche dall'esame dei «libretti del padre sindaco». La documentazione è riferita prevalentemente alla «masseria grande» dell'Astignano estesa 400 tomoli, alle masserie di Sant'Anna, di Costa Careta, del Tricalle, del Mandoleto. Date in affitto, sono tenute in prevalenza da socci con l'obbligo di una corrisposta in grano, mosto, legumi, olio. I rilievi si riferiscono agli anni dalla metà del '600 al 1764 e riguardano un numero di contadini che certamente non sono tutti quelli dipendenti dal convento, ma sono quelli che occupano le masserie più consistenti per l'approvvigionamento delle dispense di S. Domenico; non è inoltre possibile stabilire il rapporto tra terre possedute e corrisposta dovuta, anche se è molto generalizzato il sistema del «tomolo per tomolo». Un esempio sporadico si trae da un appunto volante non datato che stabilisce il seguente rapporto annuo per un contratto di enfiteusi[13]: il convento richiede in corrispettivo «grano salme 80, orzo salme 40, fave salme 66, porci grassi di decine 20 l'uno 4, gallinacci para 8, pollastri para 30, porchetti 2, paglia salme 40, mosto salme 20, contanti ducati 80».

---

[12] «Con questo termine si faceva riferimento, nel Chietino, ad un modo di conduzione della terra che aveva origini feudali: il signore o la chiesa concedevano ai contadini il possesso di appezzamenti di terreno, generalmente incolti, che essi coltivavano per ricavarne prodotti per il proprio fabbisogno e di cui però erano tenuti a versare una quota al padrone. Questa quota, come pure la posizione del contadino-colono rispetto al proprietario del fondo, col tempo si sono andati evolvendo nel senso di una maggiore stabilità. Il contadino, purché paghi un canone, è titolare di un vero e proprio diritto reale di coltivare e di far propri i prodotti, che è trasmissibile». A. DE MATTEIS, *Popolazione, territorio e società a Chieti nella prima metà del Settecento*, Napoli 1984, pp. 36-37.

[13] ASCH, *Corporazioni religiose, Convento di S. Domenico*, b. 52, «Nota di quanto si pretendeva dal Convento dando la masseria di Astignano in enfiteusi».

Come si è già notato, la documentazione rimasta non ci permette di rilevare i consumi alimentari giornalieri del convento, ma soltanto, in linea di massima, le provviste di generi di prima necessità accumulate nelle sue dispense anno per anno nel periodo esaminato. Ciò che invece emerge dalla contabilità con i «socci», e sembra motivo di un certo interesse, sono le registrazioni di grani e vettovaglie, consegnate periodicamente ai contadini «per mangiare», come il padre sindaco annota puntigliosamente volta per volta. Dalla documentazione di un ordine monastico viene dunque fuori un quadro, seppur frammentario, di abitudini alimentari popolari e contadine.

Ai coloni[14] della «masseria grande» dell'Astignano il 26 settembre 1755 si prestano 20 carlini per acquistare una salma di granodindia per mangiare; il giorno dopo una salma di granetto; ancora il 13 ottobre mezza salma di granetto e si prestano 1 ducato e 56 grana per acquistare il sale a Pianella. Il 21 ottobre si sopperisce alla provvista di 3 salme di granodindia per l'alimentazione di una famiglia colonica, composta da due maschi adulti e da un numero non precisato di donne e bambini, con il prestito di 4 ducati e 1 tarì.

Il 19 novembre il convento consegna al soccio 1 salma «di grano buono» e mezza salma di granodindia, il 3 dicembre ancora mezza salma di grano e 1 tomolo di granodindia, infine il 21 dicembre 24 carlini per acquistare mezza salma di grano. Il 3 gennaio 1756 i contadini uccidono per uso proprio 3 scrofe «sanate»[15] con l'obbligo di

[14] Il rapporto che lega i coloni al convento è quello di colonia stipulato alle condizioni che sembra opportuno riportare qui di seguito integralmente: «Libretto in cui si contiene quando il Padre Sindico di S. Domenico di Chieti Fra Vincenzo Ricci consegna alli novi coloni Sabbatino Mingarelli e Giuseppe suo figlio, socci nella masseria grande di Astignano di là della Pescara tanto in maesi d'aratro, di vanga, di paglia, fieno, ferri e di altri stiglieri da camparuolo, quanto di scrofe in società, porchetti, gallinacci e galline con tutti quei patti espressati nell'obbligo stipulato nella Corte di questa città (...) e specialmente di tutto il ricovero che li sarà dato in grano e denaro, quanto in altre vettovaglie, col patto espresso che debbano stare e dipendere in tutto e per tutto dall'usanza e costumanza delle campagne di Chieti per detta masseria nonostante non sia nel dominio di questa città; né possano pretendere qualche pagamento per qualche piacere o servizio che occorresse o al Religioso Laico che dal convento si fa dimorare in detta masseria, o da qualche altro Padre officiale di detto convento tra l'anno, e questo a riguardo dè favori che anche loro otterranno dai Padri del Convento». ASCH, *Corporazioni religiose, Convento di S. Domenico*, reg. 47.

[15] Cioè castrate, quindi non più utili per la riproduzione.

pagarne la metà del valore al convento; il 22 gennaio si consegna la solita mezza salma di grano con la consueta annotazione in conto. Le forniture di granaglie proseguono nei mesi successivi, salvo il 18 febbraio e il 6 marzo, quando ai socci si prestano grana 16 e carlini 10 «per comprarsi il pane».

A giugno 1756 il convento conteggia ai socci l'acquisto di mezza salma di grano, una misura di sale, 4 decine di formaggio, 100 aringhe, 6 decine di riso, una decina e mezza di formaggio vecchio prelevato dalla provvista del convento; dalla metà del mese sono annotate le spese sostenute dal convento messe in conto ai socci per dar da mangiare ai mietitori (3 salme e mezzo di vino cotto, una salma di grano buono, sardelle, una misura di sale).

Il 20 luglio '56 si chiudono i conti ed i socci risultano debitori del convento in oltre 168 ducati, che alla fine di ottobre sono già diventati oltre 309.

Dal gennaio '57 le quantità di grano che il frate sindaco consegna ai socci, con la solita motivazione, hanno acquistato la natura di una elemosina poiché non ne viene più conteggiato il valore, ma se ne continua ad annotare la quantità.

Da questa lunga elencazione di cifre possono trarsi alcune considerazioni generali aderenti al tema in discorso.

Pur se il periodo esaminato è relativamente ridotto, può trarsene una serie di dati di fatto. Intanto, mentre resta in ombra l'alimentazione seguita nel convento dai frati di S. Domenico, emergono, come si è accennato, con una certa chiarezza le abitudini alimentari dei contadini difficilmente rilevabili dalle tradizionali fonti archivistiche. A metà Settecento su una tavola povera trova ancora spazio il frumento sotto forma di grano buono, «granetto» e, in non pochi casi, grano rimasto sul fondo delle fosse di stivaggio e conservazione, imputridito dall'umidità; accanto ad esso ha trovato uno spazio consistente il granodindia consumato in quantità rilevante, come può notarsi esaminando le cifre su esposte. Coltivato nelle campagne abruzzesi, si rileva dai registri più o meno coevi, tenuti dal convento di S. Chiara di Lanciano, una certa produzione di granodindia già negli anni '40 del secolo, mentre resta sempre inferiore a quella del grano, per quanto concerne il consumo, è confinato all'alimentazione del pollame. Non lo troviamo mai sulla tavola delle monache ed è facile presupporre che non compaia

neanche su quella dei Domenicani. Ignorato dalla borghesia laica trova spazio sempre più notevole sulle tavole della massa più consistente della popolazione, ancor prima che contingenze climatiche e congiunture economiche ne intensifichino la produzione. Il periodo cui tradizionalmente si fanno risalire le fortune produttive del granodindia è quello della carestia determinata dal rigido inverno del 1763, ma abbiamo visto come esso compaia massicciamente nell'alimentazione dei contadini della masseria di Astignano già negli anni '50. Singolare è la sorte di questa granaglia: diffusasi rapidamente per la facilità di coltivazione anche su terreni poveri e difficilmente irrigabili, consumata intensivamente da chi la terra la coltiva, è considerata con diffidenza dai teorici.

Osserva Liberatore in una sua opera pubblicata agli inizi dell'Ottocento:

> «Il male che ci produce la semina del granone è più difficile a ripararsi. Ma e perché sono così ostinati i nostri contadini a seminarlo dovunque, ed a preferirlo per lo di loro cibo ordinario al grano? Vi debb'essere una ragione sufficiente, ed io non la trovo, che nella miseria. La focaccia di grano d'india empie lo stomaco, e lo abilita a reggere all'urto del vino che si bee da' lavoratori a sazietà, per supplire alla debolezza che cagionerebbe tal cibo accompagnato da sole erbe condite con olio giornaliero lor nutrimento, ma questo li avvezza vinosi, ed è perciò che si è moltiplicato fra essi il numero degli ubriachi (...) È poco più di 70 anni che questa specie di frumento occupava appena un angolo del giardino de' nobili come pianta straniera, ed ora s'è così universalmente diffusa»[16].

Venendo dunque a parlare di ciò che si raccoglie nelle dispense del monastero a scopo alimentare, si nota che la produzione preponderante in grano, legumi, mosto ed olio proviene dalla masseria di Astignano[17] che, divisa tra coloni ed enfiteuti, ammonta a 661 tomoli e 3 coppe. Il terreno vignato e seminatorio con alberi di quercia in una parte incolta con alberi di olivo sparsi ed altre piante fruttifere e infruttifere non precisate, è particolarmente fertile per la presenza di due fonti d'acqua sorgente; vi sono inoltre tre case rustiche che permettono ai contadini l'abitazione *in loco* ed una chiesola annessa ad una di esse. Vi sono

---

[16] P. LIBERATORE, *Pensieri civili economici sul miglioramento della provincia di Chieti umiliati al Regal Trono dall'avvocato P. Liberatore*, Napoli 1806, pp. 18-19.

[17] ASCH, *Corporazioni religiose, Convento di S. Domenico*, reg. 155, cc. 48*v*-49*r*, tavv. H, I

terreni seminatori ancora nella tenuta di contrada Sant'Anna e Colle Minerva[18] di oltre 44 tomoli, nel Mandoleto[19] con oltre 39 tomoli di terreno prevalentemente olivetato e vignato, ed infine nelle tenute di 34 tomoli e poco più in contrada San Vincenzo di Vacri[20].

Le rendite di questo complesso patrimoniale sono annotate nei libretti del padre sindaco. Non sempre ci offrono un quadro esatto delle rese globali dei generi alimentari, perché compilati tenendo conto del nome del contadino redditiero a «tomolo per tomolo», ed omettendo spesso il nome della tenuta coltivata; manca inoltre qualsiasi riferimento alla quantità di terreno posseduta da ciascuno. I dati che si forniranno qui di seguito avranno dunque un valore puramente indicativo: nel '42 si ricavano dall'Astignano 2 salme e 4 tomoli di fave, 1 tomolo di cicerchia; nel mese di giugno si acquistano da uno dei contadini 12 decine di formaggio. Nel '49 uno dei socci tomolari versa 8 salme e mezzo di grano, una salma di orzo, un mezzetto di fave, 12 misure di lenticchie; un secondo contribuisce per 29 salme di frumento, poco più di 2 d'orzo ed un mezzetto di fave.

In ogni caso, il convento può contare sui 7 tomoli di grano pagati ad anni alterni dal monastero di S. Maria in San Pietro di Chieti, per canone di un terreno dei Domenicani sito nelle Piane della Pescara e su un canone analogo, gravante il convento di S. Francesco. Finalmente nella contabilità del '51 si trae un dato globale anche se appuntato frettolosamente: sono registrati tomoli 444 di grano che possono presumersi introitati nell'anno.

Nel '55 attraverso il calcolo, tra entrata e uscita della masseria più estesa dell'Astignano si rileva ancora un prestito di 29 salme di grano fatto dal convento ad uno dei contadini «per mangiare». Nell'agosto '56 nella fossa della masseria grande dell'Astignano affluiscono 166 tomoli di grano.

Dalla contabilità del '57 si rileva ancora l'annotazione di 24 salme e 7 misure di grano lasciate dal convento per l'alimentazione di una famiglia contadina dal settembre '56 al luglio '57.

---

[18] *Ibid.*, c. 38*r*, tav. A.
[19] *Ibid.*, c. 44*r*, tav. N.
[20] *Ibid.*, c. 53*r*, tavv. L, M, N.

Accanto ai cereali trovano posto, come si è visto, i legumi; nei terraggi dovuti ai coloni ne sono previste costantemente le voci in fave, ceci rossi e bianchi, cicerchie, lenticchie, più raramente in piselli; non sempre ad esse corrispondono delle rese effettive, ma la loro presenza in contratto ne testimonia l'importanza rivestita nella dieta di tutte le classi sociali. Tra di essi, fin dal Medioevo, la fava rappresenta quella che il Montanari[21] definisce un valore alimentare fondamentale che si rinviene, pur se più sfumato, nelle abitudini alimentari delle comunità monastiche settecentesche e che residua ancora oggi nei pasti rituali di feste patronali in alcuni centri della provincia[22]. Nel '57 al convento affluiscono poco più di 2 tomoli di ceci e 1 mezzetto di cicerchie, oltre a 3 misure di farchiata[23]. Sul «libretto» del 1758[24] tra i terraggi prodotti dalla masseria del «Casone» in Astignano viene registrato per la prima volta il granodindia che apporta un tomolo di entrata.

La seconda rendita per importanza è data al convento dai vigneti che nelle masserie[25] più estese ammontano a 78 «migliara»[26] e mezzo, tra le quali non sono calcolati quelli delle masserie dell'Astignano, stranamente non indicati nella platea. In base alle condizioni dei vari

---

[21] M. MONTANARI, *Alimentazione e Cultura nel Medioevo*, Bari 1988, pp. 83-85.

[22] E. GIANCRISTOFARO, *Totemajje, Viaggio nella cultura popolare abruzzese*, Lanciano 1978, p. 228.

[23] O farchi, cioè veccia; cfr. G. FINAMORE, *Botanica popolare abruzzese*, in «Rivista abruzzese», XLI (1988) p. 53. Con questo legume si preparava una minestra che successivamente si arricchì di ceci, cicerchia e granturco. Si rinviene tra i cibi popolari, fino agli inizi del XX secolo.

[24] ASCH, *Corporazioni religiose, Convento di S. Domenico*, b. 52, «Libretto di grano, orzo, e di legumi, che si ricavano dalli socci della masseria di là della Pescara sul corrente anno 1758».

[25] Per S. Anna sono registrate nella platea 18 migliara ½ di vigna; per Costacarete si indica soltanto l'esistenza di un diritto di superficie concesso ai coloni per la coltivazione a vigna, senza precisare il numero di essi e tanto meno la quantità di terreno posseduto; per S. Barbara sono indicate 4 migliara e ½ di vigna; in contrada Madonna delle Grazie si coltivano 35 migliara; nel Mandoleto 40 migliara; in Vacri, contrada S. Vincenzo, 1 migliaro. Non è possibile qui distinguere le superfici coltivate a vigna dalle altre colture; come si evidenzia infatti nella platea, ci troviamo di fronte ad un tipico paesaggio agrario settecentesco, nel quale, pur individuandosi colture specializzate, convivono e si sovrappongono in promiscuità, il seminato, la vigna, l'oliveto, l'arbustato. ASCH, *Corporazioni religiose, Convento di S. Domenico*, reg. 155, c. 38*r*, tav. A, c. 39*r*, tav. B, c. 40*r*, tav. C, c. 41*r*, tav. D, c. 42*r*, tav. F, c. 55*r*, tav. N.

[26] Corrispondente ciascuna a circa 1.000 viti.

contratti agrari che vincolano i contadini, nel periodo documentato dal 1750 al 1763, affluiscono nella cantina del convento le seguenti quantità di mosto che sembra opportuno indicare analiticamente. Nel '55 Astignano produce 43 salme di mosto che viene cotto[27]; ai contadini, oltre alla quota dovuta per contratto si lasciano 10 salme di «acquato»[28]. La qualità del vino quasi mai viene rilevata dall'economo del convento, ma sembra che si coltivino vitigni pregiati, se da una delle masserie del Mandoleto uno dei contadini versa nella cantina del convento 4 salme di mosto di malvasia[29].

Le provviste annuali fornite dai prodotti delle campagne, non sono quasi mai sufficienti a sopperire, per generi e quantità, alle esigenze dei monaci. A gennaio '47 si attinge al mercato locale per l'acquisto di 6 decine di prosciutti, nonostante si allevino maiali nelle masserie di Astignano; ancora nello stesso anno si reintegra l'allevamento con l'acquisto di 23 paia di gallinacci[30], e l'economo annota a carico del colono: «Me ne deve para 3 cortaroli e 3 para maiorini (...) per S. Martino un paro maiorino»; a novembre '44 si conteggiano 14 pollastri dati ad «ingrassare» per il convento ad uno dei coloni; lo stesso deve corrispondere 2 gallinacci per ogni bestia allevata. A di-

---

[27] La cottura dei mosti sembra una caratteristica che contraddistingue i vini meridionali nel periodo. Questa necessità viene generalmente imputata alla bassa gradazione alcolica che non ne permette una lunga conservazione. Alla fine del Seicento l'abate Pacichelli, visitatore negli Stati farnesiani per il duca di Parma, ha modo di apprezzare, a Penne, vini moscati crudi che pur si trovano, tanto da indurlo a commentare «(...) e allora conobbi in vero che non son malagevoli nell'Abruzzo i vini non bolliti se da persone non pigre dipendano le vendemmie ond'è che in Capistrano un Conte Bardi udii che manipolava vini assai simili alle Verde e Montepulciani e che per tali ne facesse gratuito spaccio in Roma e Firenze». Ospitato a Pianella in una zona limitrofa alla contrada dell'Astignano, vi trova apprezzabili vini crudi, cfr. G.B. PACICHELLI, *Lettere familiari historiche et erudite..*, Napoli 1695, II pp. 76, 80. Ma tali vini più che una norma sembrano costituire un'eccezione, se alla fine del Settecento Galanti ne nota ancora la debolezza attribuendola piuttosto a carenze nelle tecniche di coltivazione e a trascuratezza dei contadini, piuttosto che alla mediocre qualità dei vitigni. G.M. GALANTI, *Della descrizione geografica e politica delle due Sicilie*, a cura di F. ASSANTE-D. DEMARCO, Napoli 1969, II, p. 506.

[28] L'acquata si ricava lasciando macerare nell'acqua le vinacce spremute; ne viene fuori un vino molto debole consumato prima che sia pronto il vino nuovo.

[29] ASCH, *Corporazioni religiose, Convento di S. Domenico*, b. 52, «Libretto, in cui si nota il mosto, che si riceve dal Convento di S. Domenico di Chieti nel corrente anno 1752».

[30] *Ibid.*, «Ricordo delle spese che si fanno dal Padre Sindaco senza riportarle subbito al Libro dell'esito e dell'introito del Convento primo ottobre 1746».

cembre '46 si acquista una mezza soma di castagne. Ad aprile '55 al mercato del pesce, per 4 ducati e 83 grana viene acquistato uno storione di 46 libre, diviso però con privati; il convento ne prende 25 libbre.

I dati su esposti danno un'immagine frammentaria ed insoddisfacente dei consumi della comunità. Un unico documento ci permette di gettare uno sguardo sulle provviste globali della dispensa anche se, compilato a giugno, con le scorte granarie quasi esaurite:

«Inventario delle vettovaglie che si trovano nella dispensa di San Domenico di Chieti sotto li 6 giugno, nel giorno in cui di quella prende le chiavi il padre Fra Giacinto Votalarca dell'economia».

[...]

Sale pesato	libbre 253
Formaggio cavallo (due decime meno una libbra)	» 021
Formaggio vecchio in pezze otto grandi... (cantare due e decime cinque)	» 555
Altre cinque pezze di formaggio vecchio...	» 046
Formaggio comprato a 29 maggio 1763 di Caramanico	» 385
Riso	» 330
Farro di due partite una di libbre 29 e una di 92	» 121
Vermicelli di Puglia	» 048
Stivaletti di Puglia	» 031
Semola	» 030
Presutti e spalle	pezzi n. 030
Ventresche	» 008
Libre 18 di carne porcina consistente in lingue 6, 5 capilonghi il resto di riempitura	» 018
Lardo pezzi n. 15..... (uno dei quali di libre 15 fu rotto)	libbre 200
Filetti di porco	» 002
Legumi di lenticchie circa	misure 015
Legumi di ceci rossi circa	» 003
Legumi di ceci bianchi circa	» 012
Legumi di favetta circa	» 009

Olio

Due lancelle di creta piene	
Un'orna di legno d'olio dolce di circa 15 metri piena	
Due orne d'olio forte di circa metri 110 piene in tutto	
Orne di pile di pietra	

Insomma tutto l'olio ricevuto nel corrente anno sono metri 311 di cui metri 220 e caraffe 26 si conserva nella cisterna della casa dove abita mastro Costantino Palombaro e metri 91 e caraffe 4 in dispensa, parte dolce e parte del forte . . . . . .
Strutto, con dedursi il peso del vaso in cui si trova . . . . . libbre 027

Grano

Nelle camere nuove si trovano misurate salme 18½ di grano e salme 4 del medesimo si trovano nello Ospizio.
Orzo circa salme 2.

Fave nuove

Rimesse in una camera nuova nel corrente mese di giugno 1763 salme 5 e un tomolo, cioè una salma per terraggio di Croce Sborgia, salme 4 raccolte e seminate dal convento in Astignano. Un tomolo per terraggio da S. Anna. Fave vecchie circa salme tre»[31].

Si tratta di un inventario redatto il 6 giugno 1763 dal frate economo subentrante al precedente, defunto. Accanto ai generi di produzione propria sono annotate le paste alimentari secche, lunghe e corte di importazione pugliese ed il riso di produzione locale, perché coltivato lungo le rive paludose del Pescara ed in genere lungo i fiumi della regione con una portata costante di acque[32]. Tra le provviste alimentari compare ancora il farro[33] coltivato nelle masserie di Astignano mentre manca, per quella che sembra una precisa scelta colturale, ogni traccia

[31] *Ibid.*, «Inventario delle vettovaglie che si trovano nella dispensa di S. Domenico...».

[32] A metà Settecento il riso viene coltivato ancora in alcune zone del Teramano e in Abruzzo Citra è presente ormai soltanto in piccole aree del Vastese. M. DELFICO, *Memorie sulla coltivazione del riso nella provincia di Teramo*, Napoli 1793; G. INCARNATO, *Grano, riso, e riforme nel teramano nella seconda metà del XVIII secolo*, in *Problemi di storia delle campagne meridionali nell'età moderna e contemporanea*, a cura di A. MASSAFRA, Bari 1981, pp. 351-366; G.M. GALANTI, *Della descrizione...* cit., pp. 128-129.

[33] Questa granaglia di uso antichissimo trova spazio nell'alimentazione accanto a cereali più nobili, per la preparazione di minestre. Usata a questo scopo ancora oggi in aree ristrette, ha inciso cosi profondamente nella cultura alimentare da essere entrata nella tradizione popolare come componente di cibi rituali cucinati in particolari occasioni. Nella seconda metà dell'Ottocento era compreso tra le nove qualità di cereali e legumi che costituivano la «pignata» del 1° maggio, e ancora oggi si cucinano nella regione piatti nei quali si rinvengono gli stessi ingredienti: accanto alla «pignata» diffusa nel Lancianese e nel Chietino le «virtù» teramane e i «granati» aquilani. L. BRACCILLI, *Abruzzo in cucina*, Pescara 1978, p. 95; G. FINAMORE, *Credenze e usi e costumi abruzzesi raccolti da Gennaro Finamore*, Palermo 1890 (rist. anast., Bologna 1966), p. 139; E. GIANCRISTOFARO, *Totemajje...* cit., pp. 222-223.

di scorte di granturco ad uso alimentare. È rilevabile d'altro canto la varietà di legumi secchi e freschi conservati: accanto alle fave, in misura predominante si consumano lenticchie, ceci rossi e bianchi, favette. L'apporto proteico è assicurato dalle provviste di formaggi acquistati sul mercato locale o dai singoli contadini. Dall'esame della sparuta contabilità residua non sembra che si allevino pecore in misura tale da assicurare rendite costanti in carni e formaggi; d'altra parte, la dispersione dei documenti può aver cancellato ogni traccia di greggi esistenti e redditizie, la cui presenza sarebbe giustificata dai terreni incolti, rilevati in Astignano e censiti nella platea, tali da assicurare un pascolo soddisfacente, cui vanno aggiunti i vasti seminativi, nel periodo di riposo colturale. Ben 385 libbre di formaggio sono acquistate a Caramanico e si aggiungono ad oltre 560 libbre di cacio vecchio di varia provenienza.

Il maiale sopperisce totalmente alle provviste di carne salata con prosciutti, spalle, lardi, ventresche, filetti, lingue salmistrate, salsicce. Nonostante queste provviste, il fabbisogno in grassi della comunità è assicurato in prevalenza dalle provviste di olio prodotto negli oliveti del convento[34]. Nel mese di giugno quindi, a metà anno, tra olio vecchio e nuovo sono stivati in «pile», «lancelle» e «orne»[35] 311 metri di prodotto pari a oltre 6500 litri attuali. Certamente una parte non indifferente, ma purtroppo non quantificabile, veniva adibita ad usi medicinali della spezieria gestita dai frati. Una conferma della preminenza rivestita dai grassi vegetali nelle diete è data dalla differenza notevole tra la provvista di olio e quella dello strutto di grasso di maiale, pari ad un peso lordo di appena 27 libbre. Tuttavia, nonostante l'evidente sproporzione tra grassi vegetali ed animali, la presenza di questi ultimi sembra potersi interpretare quale sintomo di un atteggiamento culturale più liberale nei confronti degli strutti

[34] Nella platea sono registrate per S. Anna piante 982, S. Barbara 335, Madonna delle Grazie 340, Mandoleto 357, Colle Moscufo 165. ASCH, *Corporazioni religiose, Convento di S. Domenico*, reg. 155, c. 40*r*, tav. A; c. 40*r*, tav. C; c. 41*r*, tav. D; c. 42*r*, tav. F; c. 52*r*, tav. K.

[35] Le pile sono vasi di pietra di grosso formato usati per conservare olio, insieme a brocche di terracotta (langelle) e vasi cilindrici spesso in legno (orni). G. FINAMORE, *Vocabolario dell'uso abruzzese compilato da Gennaro Finamore*, Città di Castello 1983, pp. 202, 235, 247.

che nei confronti delle carni da cui derivano: i grassi animali sembra non turbino l'etica alimentare monastica; possono infatti essere consumati anche in periodi di Quaresima. Testimonianze in questo senso si rinvengono nelle regole medievali di complessi monastici centro-settentrionali, siti in zone di difficile attecchimento per l'olivo, ma non del tutto privi della possibilità di procurarsi olii di noci o comunque vegetali[36].

Un discorso a parte merita il consumo di frutta. L'esame della platea ci mostra, visivamente, una grande abbondanza di alberi da frutta disseminati un po' dovunque in tutte le masserie comprese nel patrimonio di S. Domenico[37] (vedi tabella). Il paesaggio è quello tipico dell'arbustato, o del giardino mediterraneo di impianto rinascimentale[38]; e «giardino» definiscono, ancora alla metà del Settecento, i propri frutteti le monache di S. Chiara di Lanciano[39]. Ciò che colpisce immediatamente è la varietà di frutta coltivata: fichi, pere, mele e cotogne, ciliege e amarene, pesche e albicocche, noci, mandorle e nocelle, prugne ed anche se in misura minore, piante pressoché sparite dal paesaggio agrario contemporaneo quali cotogni, sorbe, granate e «giungoli». Si considera come frutta anche la vigna, che produce al convento, oltre ai mosti già considerati, modeste quantità di uva rossa che giungono sporadicamente in tempo di vendemmia; nel '57 dall'Astignano un soccio porta al convento un «viaggio di fichi» ed il contadino Cantamaio contribuisce dal suo sopraffatto al Mandoleto, un tomolo di noci.

Lo stato della documentazione non ci permette di raccogliere dati costanti e sicuri circa le abitudini nei confronti della frutta seguite in convento. Senz'altro vi è un consumo di frutta secca il cui uso è contemplato nella normativa degli ordini religiosi[40]. In ogni caso

---

[36] M. MONTANARI, *Alimentazione*... cit., pp. 79-81.

[37] ASCH, *Corporazioni religiose, Convento di S. Domenico*, reg. 155.

[38] E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari 1972, pp. 227-229.

[39] SEZIONE DI ARCHIVIO DI STATO LANCIANO (d'ora in poi SASL), *Corporazioni religiose, Convento di S. Chiara*, reg. 3.

[40] Noci e mandorle costituivano l'elemento basilare della cena, con frutta fresca di stagione, nell'alimentazione prescritta ai Benedettini dalle *Regole* pubblicate nel 1602, per il periodo di Avvento e di Quaresima. A.D. AMBROSIO, *Per una storia del regime alimentare nella legislazione monastica dall'XI al XVII secolo*, in «Benedectina», XXXIII (1986), p. 440.

nella descrizione dello stabile del monastero di S. Domenico su esposta, tra i fondaci adibiti a depositi di derrate alimentari, nel 1650, uno è adibito espressamente alla conservazione della frutta. Una delle tavole della nostra platea, tra le più ricche di elementi, illustra accanto allo stabile della chiesa e del convento, racchiuso tra gli archi del chiostro, un orto particolarmente curato[41]. Pur se la tavola è muta, sono facilmente individuabili le aiuole per la coltivazione delle verdure, divise dai canaletti per lo scorrimento delle acque d'irrigazione e nel perimetro, a ridosso delle mura, piante di vite forse di qualità pregiata, addossate a colonne ed infine, disseminati senza un ordine apparente, alcuni alberi che si può presumere da frutta. La tavola non ci offre ragguagli, né dalla documentazione residua emergono particolari in questo senso. Ma per avere un'idea delle coltivazioni ortive che si rinvengono abitualmente, ci soccorre un contratto d'affitto[42] stipulato dal curato della chiesa della Ss. Trinità di Chieti, nel 1748, avente ad oggetto un orto di 47 canne: vi si elencano «viti di moscatello e di uve dette di S. Francesco del Vasto, prugni, pere bergamotte, mele, pere forestiere, fichi filacciani napoletani, melegranate». Sfugge ad un tipo di contratto del genere, la rilevazione delle verdure stagionali, ma si può ipotizzarne facilmente le qualità, confortati dalla coeva documentazione relativa al vitto quotidiano delle monache di S. Chiara di Lanciano. Non è quindi azzardato immaginarvi coltivazioni di bietole, broccoli, sedano, «pastinache», cavoli e tutti quegli ortaggi presenti nella dieta meridionale, tali da guadagnare ai napoletani il soprannome di «mangiafoglie» prima che quello di «mangiamaccheroni»[43].

Mentre la vita della comunità di S. Domenico resta difficilmente decifrabile nella sua quotidianità, emerge attuale per le monache di S. Chiara di Lanciano[44] dalla serie dei registri di esito e di introito

---

[41] ASCH, *Corporazioni religiose, Convento di S. Domenico*, reg. 155, c. 1*r*.

[42] ASCH, *Corti locali, Chieti*, 1748, cc. 94*v*-95*r*.

[43] C.B. Basile, *Il Pentamerone*, Bari 1974, p. 152.

[44] La presenza dell'ordine delle Clarisse a Lanciano è documentata per la prima volta in una donazione del 1278. Alla fine del Trecento vi sono sette monache e la badessa è suor Buccia di Pollutri; il monastero acquista dei beni e altri ne riceve in donazione. Verso il 1500, l'università di Lanciano vuole sopprimere il convento per comportamento non esemplare delle suore e cederlo ai frati di S. Francesco, i quali avrebbero dovuto mantenere la chiesa

generale e soprattutto dal registro intitolato «Vitto quotidiano nella conferma del Badessato di suor Teresa Anelli, principiato a 3 Febbraro 1747»[45]. Analizzando le annotazioni che si susseguono in un arco temporale che giunge fino al 1856, da questa documentazione contabile si rilevano abitudini alimentari che sono ormai quelle proprie di una classe sociale borghese e nobiliare.

È chiara la sequenza dei digiuni imposti per le vigilie e la Quaresima da una regola monastica[46], che ormai non è più la rigida regola di

---

aperta al culto. La questione è trattata dal padre provinciale dei Minori conventuali alla presenza degli economi, dei vari rappresentanti cittadini e del sindaco. In effetti vengono ceduti ai Francescani la chiesa e il convento con tutti i loro beni; i Francescani, da parte loro si impegnano a garantire alle quattro suore del convento il vitto e il vestiario per tutta la loro vita. È probabile però che tale cessione non si sia realmente concretizzata. Nel 1628 l'arcivescovo per adeguare il numero delle religiose alla reale consistenza delle rendite, delle doti che ciascuna suora porta e delle elemosine che si possono ricevere, fissa a 22 il numero massimo delle suore del convento, e a 6 quello delle converse, mentre in quel momento vi sono ben 30 monache, 2 novizie e 7 converse e precisa che se si vuole ammettere qualche soprannumeraria, si deve raddoppiare la dote. Il 18 giugno 1642 il mastrogiurato e prosindaco di Lanciano, a causa di un debito di 1500 ducati contratto dalla città, cede al monastero di S. Chiara il feudo di Sant'Amato. Nel 1753 monsignor Leto rileva che nella chiesa vi sono 37 suore, 2 educande e 14 converse, e che la rendita annua ascende a 1200 ducati. Soppresso nel 1866, già nel 1870 il monastero viene usato come sede di quartier militare. D. POLICELLA, *Gli Antichi monasteri di Lanciano*, Lanciano 1983, pp. 28-30; *Consistenza patrimoniale del monastero di Santa Chiara in Lanciano nella seconda metà del Settecento*, in «Terra e gente», III (1983), pp. 16-17; O. BOCACHE, *Saggio istorico critico sulla città di Lanciano*, in BIBLIOTECA COMUNALE, Lanciano, ms., pp. 39-40, 228, 376-382.

[45] SASL, *Corporazioni religiose, Convento di S. Chiara*, reg. 6.

[46] La regola delle suore minori rinchiuse, corretta da Urbano IV detta al capitolo VIII le seguenti norme: «Tutte le monache e le serve (eccetto le inferme) dalla festa della Natività della Madonna, infino alla Risurrezione del Signore sono obbligate ad osservare continuo digiuno eccetto le Domeniche ed il Natale di nostro Signore; dalla Risurrezione infino alla Natività della Madonna, tutti i venerdì sono obbligate al digiuno; ed in ogni tempo devono astenersi dal mangiare carne, eccetto le inferme nel tempo della infermità. Con persone deboli può l'Abbadessa dispensare. Possano mangiare ova, cagio e latticinj, eccetto dall'Avvento infino al Natale e dalla Domenica di Quaresima infino a Pasqua, e nella feria sesta, e nei digiuni ordinati dalla Chiesa. Circa il digiuno può l'Abbadessa con le Serve dispensare eccetto l'Avvento e la sesta feria; può ancora dispensare colle giovani deboli e vecchie. Le Monache sane non siano obbligate al digiuno in tempo che si cavano sangue, cioè per tre giorni solo, eccetto nella Quaresima, nella sesta feria, nell'Avvento, e negli ordinati dalla Chiesa». Inoltre, la *Regola* di S. Chiara al cap. 1 recita: «Quelle che partissero dall'Ufficio senza licenza e quelle che lo dicono fuori del coro lavorando non bevano vino alla prima refezione» mentre dispone al cap. VII: «Niuna resti alla seconda mensa senza licenza della Badessa fuori di quelle che sono occupate negli uffici comuni; né possano dare cosa alcuna alle compagne quando stanno

Alessandro II; a metà del Settecento il digiuno ecclesiastico è di tipo convenzionale, in quanto ormai consiste nell'astensione da determinati cibi e bevande e in limitazioni nella quantità degli altri soltanto in certi tempi dell'anno liturgico [47].

La permessività nei confronti di alimenti quali il caffè e la cioccolata [48] che, dopo l'intensificarsi dei traffici con le Americhe hanno ormai trovato ampio spazio sui mercati europei e sulle tavole di laici ed ecclesiastici, dà luogo a singolari teorizzazioni sul tema se questi cibi rompano o meno il digiuno. Il Sarnelli [49] in ogni caso riesce a spiegare perché carne, latte e latticini interrompono l'astinenza, mentre è lecito consumare pesce, vino ed altre vivande. Certamente sono lontani i tempi sognati dal Mamachi [50]. Nei confronti delle nostre monache disposizioni particolari in tema alimentare sono contenute nelle raccomandazioni del vescovo di Lanciano in carica, seguite all'approvazione della contabilità resa dalla badessa *pro tempore*, a conclusione del suo badessato. Nel maggio 1753, Antonio Ludovico Antinori concede «che nel vitto quotidiano si stabilisca senza meno che oltre ai soliti rifreddi, si dian tre cose calde nella matina e due pur calde la sera a riserva de' giorni di digiuno, ne' quali niente di caldo si dia la sera» [51].

Si rinvengono in queste raccomandazioni le tracce di una normativa medioevale, come si è visto, ben più rigida, che persegue l'ascesi e la mortificazione della carne non soltanto attraverso l'astinenza dalle carni

---

a tavola» ed all'VIII che si occupa della colazione in tempo di digiuno, «Quelle che non sono alla colazione, non bevano vino senza licenza della Badessa...». La privazione del cibo e la sua mortificazione dunque ha un significato punitivo che ritorna nel cap. XV ove si dispone che «la monaca (...) che risponde male alla sua maestra (...) mangi in terra» Un temperamento delle rigidezze dell'iniziale regola si hanno con le dispense concesse da Eugenio IV nel 1446; in tema di cibo si dispensa dal digiuno totale, limitandolo a tutti i venerdì dell'anno. ARCHIVIO DELLA CURIA ARCIVESCOVILE, Chieti, b. 1, fasc. 2, «Regola delle Reverende Monache della Terra di Guardiagrele sotto la serafica Madre Santa Chiara copiata nell'anno 1855».

[47] M. PANETTA, *Cibo e normativa religiosa*, in *L'alimentazione nel mondo antico*, Roma 1987, pp. 121-122.

[48] D. CONCINA, *Memorie storiche sopra l'uso della cioccolata in tempo di digiuno... In cui soggiungono le riflessioni sopra la lettera responsiva attorno alla Quaresima appellante*, Lucca 1749.

[49] P. SARNELLI, *Lettere ecclesiastiche... divise in nove tomi... con due indici uno degli argomenti delle lettere, l'altro delle materie principali*, Venezia 1716.

[50] T.M. MAMACHI, *Dè costumi dei primitivi cristiani libri tre...*, Roma 1753.

[51] SASL, *Corporazioni religiose, Convento di S. Chiara*, reg. 2, c. 67*r*.

nei periodi di Quaresima, di Avvento e nelle vigilie, ma ancora attraverso il consumo di cibi secchi e freddi ai quali la medicina contemporanea, attribuisce la «virtù» di spegnere ardori poco confacenti ad una vita monastica.

Venendo dunque ad esaminare i registri contabili del monastero delle Clarisse si constata che la fonte principale di approvvigionamento è data dal ricco patrimonio immobiliare, che assicura provviste in cereali ed in carni fresche e salate di maiale ed in mosto. Ancora, l'esame di un registro di introito generale[52] ci offre lo spunto per alcune osservazioni. Le voci contemplate sono: grano, orzo, farrone, fave, ceci, farchi, cicerchia, granodindia, mosto ed olio. Le località di produzione sono designate genericamente con dizioni indicanti piuttosto la destinazione agricola del fondo che la situazione geografica, ed abbiamo quindi rendite dal «campo»[53] dalla vigna, dal prato.

Nel triennio 1741-1743[54] il raccolto di grano ammonta ad oltre 1.884 tomoli che sono interamente consumati per il fabbisogno alimentare del monastero, accantonamento di semenza e restituzione di debiti. Il raccolto d'orzo e di farrone è destinato all'alimentazione degli animali. La produzione di legumi (fave, ceci, farchi, cicerchie) di 171 tomoli basta a coprire il fabbisogno delle suore e ad assicurare l'accantonamento del seme; la voce del granodindia presenta nel triennio un andamento singolare: raccolto nella misura di un tomolo nei due primi anni, tocca la punta di 10 tomoli nel '43; viene in ogni caso consumato interamente per l'alimentazione degli animali. Il mosto, con una produzione di 158 salme e l'olio con 104 mitri, non sono sufficienti per l'uso del monastero e vengono integrati con l'acquisto sul mercato di quantità non precisate.

Non interessando in questa sede proseguire nell'esame dell'andamento della produzione agricola del monastero, si aggiungono soltanto alcune osservazioni per il triennio 1756-1758. Mentre il raccolto di

---

[52] *Ibid.*, reg. 3.

[53] Nel vocabolario agricolo si definisce «campo» una vasta estensione di terreno coltivata a cereali, cfr. *Istruzioni agrarie convenevoli a' contadini di Abruzzo Citeriore scritte da un socio ordinario della Società economica di Chieti e di quella di Incoraggiamento di Napoli*, Chieti 1815, pp. 44-47.

[54] La contabilità è considerata per triennio, corrispondente alla durata in carica delle badesse.

orzo e farrone continua ad essere adibito all'alimentazione di cavalli e muli, quello di legumi è equamente distribuito tra consumo interno ed elemosine; il granodindia coltivato in misura molto ridotta rispetto alle altre granaglie e legumi, è presente infatti con una resa di soli 37 tomoli rispetto ai 2.535 del grano ed ai 195 dei legumi, viene consumato per oltre una metà nell'alimentazione di polli e gallinacci e nella distribuzione ai poveri[55].

Al mercato locale ci si rivolge invece per l'acquisto di generi di importazione, sia interna che estera, necessari in una cucina che, perduta come si è visto, la semplicità ascetica delle origini, ha raggiunto livelli di raffinatezza, leggibili perfino tra le righe di una contabilità quantomai stringata. Non si dimentichi che il mercato lancianese, pur avendo perduto l'importanza raggiunta nel Medioevo e conservata fino a metà '500, continua tuttavia ad essere un centro di contrattazione di rilevanza quanto meno regionale, verso il quale confluiscono prodotti di una vasta area colturale.

Il convento, in linea di massima, è in grado di sopperire autonomamente alla produzione di generi di prima necessità sufficienti alla comunità, soltanto in casi rari è costretto ad attingere al mercato esterno, come quando il 15 agosto del '41 si acquista pane «...per gli operai ai quali mancò e fu necessario comprarlo...»; il contrattempo si verifica di nuovo l'anno dopo, quando manca ancora per gli operai «...atteso che non venne in tempo il pane del monastero...»[56] e la cosa è considerata abbastanza eccezionale da essere annotata tra le spese generali degli anni rispettivi. Il pane di cui si parla, è confezionato con farina di frumento, privato accuratamente dei residui della trebbiatura con crivellature della quantità necessaria, che le monache eseguono solitamente una volta al mese ingaggiando un operaio volta per volta. Non vi è traccia dell'uso di granaglie inferiori, neppure nei periodi di maggior crisi. Periodicamente si provvede alla provvista di riso acquistato sia sul mercato interno sia nei luoghi di produzione. Nel 1783 si pagano 90 carlini per il trasporto di una quantità non precisata da Carpineto, nel Vastese[57].

---

[55] SASL, *Corporazioni religiose, Convento di S. Chiara*, reg. 3.
[56] *Ibid.*, cc. 4*v* e 10*v*.
[57] *Ibid.*, reg. 8, c. 173*v*.

Un'altra grossa voce nel capitolo provviste è costituita dalle carni. Si è già visto nell'inventario della dispensa di S. Domenico, quanto spazio occupino le carni conservate di maiale; una conferma la troviamo anche nella documentazione di spesa del convento di S. Chiara: a dicembre '59 si acquistano ben 18 maiali da allevare [58], inoltre tra le registrazioni relative al vitto quotidiano la carne suina fresca comincia ad essere acquistata sul mercato dalla metà di ottobre. Agli inizi di gennaio si uccidono i maiali della provvista e la carne dei «negri ammazzati» [59] costituisce il piatto principale della comunità per buona parte del mese. Nella stagione primaverile, dopo la Pasqua, inizia un consumo pressoché giornaliero di carni ovine distribuite tra agnelli, castrati, pecore, capre, più raramente capretti, giustificato da una cultura di transumanza ma non soltanto da essa. I bovini sono largamente presenti nella regione, ma sono considerati per antonomasia animali da lavoro tanto da essere oggetto di contratti particolari [60] in questo senso contrapposti nettamente agli ovini, carne da mangiare. La carne di vitella è presente anch'essa sul mercato per brevi periodi ed a prezzi notevolmente superiori. Compare nel regime alimentare del convento di S. Chiara ma, come si vedrà, con connotati inequivocaboli di *status symbol* o in occasioni particolari.

Il consumo di pollame invece è più intenso: mangiare carni di volatili turba meno la coscienza ascetica degli ordini monastici che non il consumo di carni di quadrupedi ed a metà Settecento polli, galline, capponi sono largamente allevati nelle masserie del convento insieme ai gallinacci, che sono ormai entrati nelle abitudini alimentari non soltanto della comunità ma sono elemento fondamentale di cibi di una tradizione popolare ormai consolidata.

La conservazione delle carni è un operazione abbastanza delicata, in tempi nei quali gli unici sistemi accessibili sono l'essiccazione e la salatura. Le nostre monache affidano abitualmente l'incombenza ad altri come anche la salatura del formaggio [61].

---

[58] *Ibid.*, reg. 2, c. 132*v*.

[59] *Ibid.*, reg. 6, c. 31*r*.

[60] A. SPAGNUOLO, *Il contratto agrario del secolo XVIII nell'Abruzzo Citeriore*, in *Convegno Ignazio Rozzi e la storia dell'agricoltura meridionale*, Teramo 1971, pp. 154-155.

[61] SASL, *Corporazioni religiose, Convento di S. Chiara*, reg. 2, c. 47*r*.

Quanto sopra esposto dimostra l'enorme importanza del sale in una economia di autoproduzione e consumo alimentare. Genere di monopolio statale veniva distribuito con sistemi che non è qui il caso di illustrare[62]. Le comunità monastiche godono di una leggera riduzione sul prezzo di monopolio che, anche se minima, autorizza le monache a definirla «carità». Viene prelevato nella quantità compresa fra i 6 e gli 8 tomoli nei fondaci di Ortona e Pescara, due tre volte l'anno.

La vita monastica è scandita secondo le cadenze di un calendario liturgico rigido ed immutabile, che condiziona pesantemente il regime alimentare sia nel corso dell'anno che della settimana[63]. I pasti della giornata sono due: la colazione, che comprende, come si è visto[64], tre cibi caldi oltre a contorni freddi ed il pasto serale che contempla due piatti caldi. Il venerdì e il sabato, giorno di digiuno, il pasto serale si riduce al consumo di cibi freddi. Vi sono poi le vigilie di alcune feste liturgiche nelle quali le monache osservano astinenze solenne mangiando una sola volta al giorno, solitamente la sera. Il digiuno investe poi alcuni periodi dell'anno durante i quali si osserva con la rinuncia alla carne. Nei periodi di Quaresima, della seconda metà di settembre (dal 13 al 28) e di Avvento sulla tavola delle Clarisse compaiono numerosi sostituti della carne. In primo luogo si consuma pesce, considerato pasto di magro per eccellenza, che si trova facilmente sul mercato locale, verso il quale affluisce dalla vicina costa adriatica. Pesce fresco in primavera ed estate costituito da alici, sarde, muielle (cefali), merluzzi, anguille a novembre, dicembre e febbraio e salmoni, poi pesci conservati quali baccalà, sarde, sardoni, aringhe, tonnina acquistati periodicamente in grosse quantità. Nel '42, a febbraio, si spendono quasi 2 ducati per 25 rotoli e mezzo di baccalà; nel giugno del '44, 15 rotoli di baccalà costano oltre 2 ducati; nel marzo del '48 si accantonano per la provvista 80 aringhe e 12 rotoli di baccalà.

Il formaggio, in un ambiente decisamente condizionato dalla transumanza, è una presenza costante sia sulla tavola che come componente in piatti tipici della cucina monastica locale. Al mercato si acquistano

---

[62] L. BIANCHINI, *Della storia delle finanze nel regno di Napoli*, Oderzo 1884 (rist. anast., Bologna 1983), pp. 294, 441.

[63] M. MONTANARI, *Alimentazione...* cit., pp. 75-79.

[64] SASL, *Corporazioni religiose, Convento di S. Chiara*, reg. 2, c. 67*r*.

caciocavalli e «cacio sardesco», dai pecorai transumanti formaggi e ricotte; in alcuni casi il formaggio è ceduto dai pecorai stessi a compenso del pascolo sui campi mietuti del convento[65]. A maggio '42 si fanno provviste di formaggio e ricotta per oltre 16 ducati; nello stesso periodo, l'anno seguente, si spendono oltre 14 ducati. Le provviste sono generiche, tranne pochi casi in cui si trova annotato l'accantonamento di formaggi destinati particolarmente alla preparazione delle pizze per carnevale[66].

Nell'economia alimentare del convento di S. Chiara, le uova rappresentano un elemento non trascurabile. Se ne acquistano grosse quantità a ridosso delle feste principali per la preparazione dei dolci, ma entrano massicciamente anche nell'alimentazione quotidiana delle monache, ove costituiscono il quasi consueto pasto serale. Nella contabilità giornaliera tenuta da suor Gaetana Ravizza, a giorni alterni compare l'annotazione «ova la sera e insalata»[67] con l'esclusione dei periodi di astinenza.

Tra le provviste periodiche troviamo, anche per S. Chiara, quelle di paste alimentari secche nel formato di «vermicelli, stivaletti e gnochetti»; a settembre '53 se ne acquistano oltre 100 libbre per una spesa complessiva di circa 4 ducati.

Finora si sono forniti sprazzi desunti da una contabilità periodica rivolta a generi alimentari suscettibili di una più o meno lunga conservazione. L'esame di una contabilità giornaliera, colla registrazione delle spese di tutte le derrate necessarie per la preparazione dei pasti, ci fornisce un quadro del tipo di alimentazione generalmente seguito in un ambiente, che, si ripete, è specchio di una classe tra la borghesia e la piccola nobiltà provinciale. Le badesse del convento di Santa Chiara ne sono sorelle e figlie e portano con sè, anche nella clausura, quella cultura assorbita tra le mura domestiche, che nei confronti delle donne è esclusivamente cultura alimentare. Si nota quindi nel succedersi dell'una all'altra una maggiore o minore attenzione nel variare una dieta costretta nei rigori dell'osservanza di quaresime e vigilie, legata al succedersi delle stagioni con largo uso di carni e ortaggi di

[65] *Ibid.*, c. 87*v*.
[66] *Ibid.*, c. 159*r*.
[67] *Ibid.*, reg. 6, c. 40*r*.

produzione locale. Le registrazioni cominciano in periodo di Avvento e sul mercato si acquistano anguille, pesce fresco e verdure purtroppo non differenziate; compare il 22 marzo una «minestra bianca» e si riapre così il capitolo affascinante della «cucina dei monasteri» conservata miracolosamente intatta fino a noi nella protezione della clausura. Potrebbe trattarsi infatti della farinata descritta a viva voce dalla badessa del convento di Prato Vecchio nel Casentino a Sebastiana Papa nel corso del suo pellegrinaggio gastronomico nei monasteri dell'Italia centro-meridionale[68]. Lasciando queste suggestioni e tornando alle nostre carte si nota, nei mesi di grasso, la presenza quasi costante di carni ovine tra agnello, castrato, pecora e capra. La carne di castrato viene somministrata alle monache inferme anche nei giorni di magro, mentre destinatari della carne di pecora sono solitamente i garzoni e gli operai che dipendono a vario titolo dal monastero e gravitano intorno alla sua mensa. Nel mese di agosto al mercato si acquistano meloni e pomodori ormai coltivati abitualmente negli orti che circondano la città vecchia mentre non compaiono ancora negli orti delle Clarisse[69].

Il Natale è solennizzato con la preparazione di minestre che esistono tuttora nella tradizione culinaria di questa festività. Si indovina l'uso del brodo natalizio di tacchino, ricco di verdure. L'8 settembre, festa della beata Vergine, sulla tavola delle monache compare carne di vitello[70].

Si è accennato pocanzi ad una cultura familiare, portata in convento e la si verifica analizzando il triennio di badessato di Angelica Celaia[71]. Esordisce acquistando sul mercato 16 libbre di tartufi ed imprime subito un certo tono di finezza e ricercatezza che non era emerso prima sulla tavola delle Clarisse di Lanciano. Compare il «biancomangiare», delicato piatto di riso, mandorle e zucchero aromatizzato di

---

[68] S. PAPA, *La cucina dei monasteri*, Verona 1981, p. 169.

[69] SASL, *Corporazioni religiose, Convento di S. Chiara*, reg. 2.

[70] *Ibid.*, reg. 6.

[71] La famiglia Celaia, spagnola di origine, si stabilisce a Chieti nel secolo XVI, con Martino, uditore generale di Margherita d'Austria, poi regio uditore e avvocato fiscale nelle provincie d'Abruzzo. Acquistato il feudo di Canosa nel Chietino, si costituisce una solida fortuna; si estingue con il duca Lelio all'inizio dell'Ottocento.

spezie, gloria della cucina monastica[72], le «cerase»; anche ai carciofi si tenta di imprimere un tono d'eleganza registrandoli nella contabilità con un termine che risulta una storpiatura dialettale, «cartichiocche», dell'originale francese *artichaut*; ricompaiono ancora i tartufi (18 libbre). La ricerca dell'inconsueto e del ricercato in uno spirito che sembra tipicamente aristocratico settecentesco, si esprime portando sulla tavola granchi «pelosi»[73] e, in periodi di Quaresima, salmone; compaiono piccioni ed alla carne ovina si preferisce la più delicata vitella. La badessa dà inoltre largo spazio a piatti in cui il dolce si sovrappone al salato, prodotto di una ricerca di raffinatezza teorizzata dai grandi cuochi del secolo. Riesce infine a trovare, in tempi diversi, 2 lepri.

Alla aristocratica Celaia nel 1759 succede, nel badessato, la borghese Ravizza[74] ed il menù monacale muta ancora una volta. Si ritorna al consumo massiccio di carni ovine più economiche delle vaccine; compaiono tra le minestre i fagioli ed il farro entrambi tratti dalle provviste periodiche accantonate nelle dispense[75]: si acquista 1 tomolo di fagioli al mercato a dicembre '47. Il farro, granaglia di uso alimentare antichissimo, sembrava soppiantato dal riso, se si vuole dar retta alle registrazioni contabili delle monache, ma ricompare negli acquisti e nei consumi con una certa frequenza dal 1759, favorito da congiunture climatiche negative che riducono il raccolto di grano[76]; la cosa si ripete nel '64 durante la grave carestia determinata dal rigido inverno del '63. In ogni caso, ricette di minestre di farro si trovano riportate nella documentazione delle Clarisse di Atri, usata da Sebastiana Papa, fino agli inizi dell'Ottocento[77].

---

[72] G.B. BASILE, *Il Pentamerone*... cit., p. 115.

[73] Pescati tuttora lungo le spiagge rocciose del Lancianese, sono molto simili alle granceole venete.

[74] La famiglia Ravizza, oriunda del Milanese, si stabilisce a Lanciano verso i primi del '600. I suoi membri, probabilmente mercanti benestanti, si imparentano attraverso matrimoni con le famiglie borghesi della città. Esercitano l'avvocatura e si costituiscono un consistente patrimonio. Nella seconda metà del '700 si trasferiscono a Chieti, dove continuano la professione di avvocati. Con Gennaro accedono ai primi gradi della magistratura. Questi, nella linea di una certa borghesia erudita meridionale, si diletta di studi storici raccogliendo e pubblicando documenti relativi alla città di Chieti e memorie di cittadini illustri.

[75] SASL, *Corporazioni religiose, Convento di S. Chiara*, reg. 2.

[76] N.F. FARAGLIA, *Storia dei prezzi di Napoli dal 1131*, Napoli 1878, (rist. anast., Bologna 1983), p. 233.

[77] S. PAPA, *La cucina*... cit., p. 10.

Per tornare alla contabilità giornaliera della Ravizza, si nota una maggiore fantasia nell'acquisto degli ortaggi che si arricchiscono di «cocozze», peperoni, sedano e frutta fresca, fichi, noci fresche, oltre ai soliti meloni[78]. D'altra parte questa maggiore analiticità potrebbe essere soltanto sintomo di una pignoleria tipicamente borghese nella registrazione delle spese.

La preparazione dei dolciumi costituisce una voce non indifferente nell'economia del convento. Cotognata e mostaccioli, dolci cari all'agiografia francescana, confezionati in quantità tale da poter essere venduti, costituiscono una rendita che nel 1763 ammonta a ducati 47 circa[79] e viene regolarmente contabilizzata fra le voci attive in bilancio. Ogni anno si acquistano scatole per la cotognata; nel '63 sono 35, nel 1764 sono 40, mentre in ottobre si provvede alla provvista di cotogne. Sul mercato si reperiscono notevoli quantità di miele prodotto localmente[80]. Accanto ad esso sono acquistati dolcificanti più costosi, quali lo zucchero di canna ed i suoi derivati, prodotti di importazione. A luglio del 1747 tomoli 412 di miele costano 2 ducati e 24 carlini mentre solo 17 tomoli e mezzo di zucchero fino si pagano 2 ducati e 60. Ma nei capitoli di spesa raramente compare il prodotto raffinato, sostituito altrettanto efficacemente da «mascavato», «zuccarillo» e «rottame»; a settembre '42 se ne acquistano rispettivamente tomoli 140 (rottame) e 60 (mascavato) per oltre 16 ducati. Un importante ingrediente nella preparazione dei mostaccioli è il cioccolato acquistato in grosse quantità: ad ottobre '43 se ne prendono 10 tomoli per oltre 3 ducati, a maggio '44 20 tomoli si pagano 8 ducati, mentre ben 300 tomoli di miele 9 ducati. A febbraio '47 la provvista di «aromati» per tutto l'anno costa 10 ducati e nel '50 una libbra di garofano e cannella quasi 4. Bisogna comunque osservare che queste somme non indicano sempre il prezzo di mercato dei prodotti, ma sono spesso soltanto un anticipo del totale dovuto, pagato in più volte.

---

[78] SASL, *Corporazioni religiose, Convento di S. Chiara*, reg. 6.

[79] Nella somma è compresa anche la vendita di quantità non precisate di legumi, *ibid.*, reg. 2, c. 209*v*.

[80] Galanti rileva ancora una volta alla fine del '700 una certa produzione di miele concentrata nell'Abruzzo chietino, tale da permettere addirittura una esportazione seppur limitata verso Napoli: G.M. GALANTI, *Della descrizione...* cit., p. 482.

Il 12 agosto le monache preparano i sorbetti[81] ed ormai, accanto a cibi e dolci della tradizione napoletana secolare, è entrato un altro elemento che ha già posto basi solide per la nascita di una nuova tradizione. Annualmente si provvede alla provvista di caffè[82], ma l'acquisto di 50 once di «erba tè»[83] nel settembre '50, sembra rispondere piuttosto alla soddisfazione di una curiosità che ad una abitudine o forse si rinvengono nell'erba esotica virtù medicinali.

Per concludere questo rapido *excursus* sul tema del cibo è interessante notare come esso divenga (e non è una novità) elemento di scambio a compenso di servizi resi. Nel febbraio del '50 il predicatore che ha guidato gli esercizi spirituali della comunità, viene ricompensato con 8 libbre di cioccolata, mentre nel mese di maggio del '58 si invia a Napoli una decina di salsicciotti per compensare l'avvocato che cura le vertenze del convento dinanzi ai tribunali della capitale[84]. La cura della salute spirituale costa molto di più della salvezza dei beni materiali.

---

[81] SASL, *Corporazioni religiose, Convento di S. Chiara*, reg. 2, c. 10*v*.
[82] *Ibid.*, c. 9*v*.
[83] *Ibid.*, c. 54*v*.
[84] *Ibid.*, cc. 44*r* e 106*r*.

FELICITA DE NEGRI

Pane e... companatïco a Napoli tra Cinquecento e Seicento

«Tienete, ca te lasso, bello Napole mio! chi sa se v'aggio da vedere chiù, mautune de zuccaro e mura de pasta reale? dove le prete so' de manna 'n cuorpo, li trave de cannamele, le porte e finestre de pizze sfogliate! (...) a dio pastenache e fogliamolle, a dio zeppole e migliacce, a dio vruoccole e tarantiello, a dio caionze e ciento figliole, a dio piccatiglie e 'ngratinate, a dio shiore de le cetate, sfuorgio de la Talia, cuccopinto de l'auropa, schiecco de lo munno, a dio Napoli no plus, dove ha puosto li termene la vertute e li confine la grazia! me parto pe stare sempre vidolo de le pignatte maretate, io sfratto da sto bello casale; torze mie, ve lasso dereto».

(G.B. Basile, *Lu cunto de li cunti*, Napoli 1634-1636, ed. a cura di M. Rak, Milano 1986, pp. 142-144)

«Panem nostrum quotidianum ...»

Et tellus nitidas fruges vinetaque laeta Sponte sua primum mortalibus ipsa creavit; Ipsa dedit dulces foetus et pabula laeta, Quae nunc vix nostro grandescunt aucta labore, Conterimusque boves et vires agricolarum.

(Lucrezio, II, 1157)

L'alimento base sulla mensa napoletana nel secolo XVI è certamente il pane; di pane si cibano tutti i gruppi sociali cittadini, sia pure in forme che si vanno sempre più differenziando per qualità; dal pane abbondante e a buon mercato dipende la «quiete» della capitale, sede del potere politico ed economico. Le autorità pubbliche hanno perciò molto a cuore i problemi attinenti all'approvvigionamento granario della città di Napoli e la documentazione ufficiale ne attesta il costante interessamento. Nonostante che la composizione della dieta napoletana[1]

[1] La composizione della dieta napoletana del '500 e le sue trasformazioni nel corso del secolo sono state illustrate da I. Ascione-F. De Negri, *I «Capituli del ben vivere» a Napoli nel Cinquecento*, in *La famiglia e la vita quotidiana in Europa dal '400 al '600. Fonti e problemi. Atti del convegno internazionale, Milano 14 dicembre 1983*, Roma 1986, pp. 473-482 (Pubblicazioni degli Archivi di Stato, Saggi, 4).

presenti una non trascurabile varietà di alimenti — dal pesce fresco e salato agli insaccati, dalla frutta alla verdura, dal formaggio al vino e persino alla carne — l'attenzione delle autorità si concentra in misura quasi esclusiva sul grano. Di altri prodotti commestibili, pure importanti, esse si occupano solo episodicamente o si limitano a tracciare il quadro normativo generale. In effetti, posta al centro di un complesso gioco di interessi e di spinte spesso contrastanti, la «questione grano» si carica di significati che trascendono il piano strettamente economico per acquistare una valenza politica.

Nel periodo considerato, la produzione granaria del Mezzogiorno continentale trova due sbocchi commerciali: uno interno, che in pratica è circoscritto alla sola città di Napoli, l'altro esterno, che, pur comprendendo l'intero bacino del Mediterraneo, ha il suo punto principale di riferimento in Venezia. La «storia privilegiata del grano commerciale» è stata mirabilmente descritta da Braudel ne *La Mediterranée*[2]. Lo storico francese ha individuato intorno alla metà del '500 importanti mutamenti del mercato internazionale del frumento: al *boom* del grano proveniente dalla Turchia, che egli colloca fra il 1548 e il 1564, segue la chiusura del Levante, iniziata di fatto nel 1560, resa definitiva dieci anni più tardi. All'origine della decisione turca di bloccare le esportazioni di frumento (o almeno quelle ufficiali, giacché il contrabbando resta molto attivo) vi sarebbero, a giudizio di Braudel, le difficoltà interne in cui si dibatte il paese produttore. Venezia, grossa importatrice di grano dal vicino Oriente, si vede allora costretta a risolvere diversamente il problema del pane quotidiano. Per la verità, studi più recenti sono giunti ad una conclusione di segno opposto: spetterebbe proprio a Venezia e non ad Istanbul l'iniziativa di interrompere i rapporti commerciali[3]. Entrambe le ipotesi, comunque, lasciano il campo aperto alla ricerca da parte veneziana di fonti di approvvigionamento alternative, in primo luogo in quell'Adriatico che la Sere-

[2] F. BRAUDEL, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Torino 1986, I, in particolare pp. 637-645; ma l'intera opera rappresenta il punto di riferimento obbligato della presente ricerca.

[3] M. MALOWIST, *Capitalismo commerciale e agricoltura*, in *Storia d'Italia. Annali*, 1, *Dal feudalesimo al capitalismo*, a cura di R. ROMANO-C. VIVANTI, Torino 1978, pp. 453-507.

nissima controlla e che considera di sua esclusiva pertinenza[4]. Il mare Adriatico lambisce le coste di regioni fortemente granifere, come le Puglie; specialmente in Capitanata e in Terra di Bari, il frumento rappresenta la coltura più diffusa. Gli appetiti veneziani nei confronti del grano pugliese[5] sono confermati da innumerevoli episodi di pirateria, spesso mascherati sotto la veste di provvidenziali accidenti atmosferici, di cui sono vittime (o complici) le navi che trasportano grano alla volta di Napoli[6]. Né la pirateria è l'unico espediente al quale la repubblica faccia ricorso per impadronirsi del prodotto pugliese. Il contrabbando a vantaggio di Venezia alimenta un'intensa corrente di traffici: nel 1570, anno di grave penuria per il regno «si vendeva et magnava più biscotti et pane fatti del grano de Puglia in Venetia (...) che non se magnava in tutta la Puglia»[7]. Così si esprime un'anonima fonte confidenziale che denunzia il contrabbando di frumento pugliese svolto dai monaci dell'abbazia di S. Maria delle Tremiti.

Venezia, però, non è l'unica a guardare con avidità ai raccolti di Puglia; essa ha un temibile concorrente nella stessa capitale del Regno. Napoli risente degli effetti di un incontrollabile aumento numerico dei suoi abitanti già dalla metà del secolo: stando alle notizie di «censimenti», la popolazione sarebbe passata da circa 50.000 abitanti nel 1505 a 212.203 nel 1547 e a 226.301 nel 1595[8]. Si tratta di un fenomeno che è in sintonia con l'incremento demografico italiano e dell'intero bacino mediterraneo: ma qui, forse più che altrove, la crescita della popolazione — lo ha sottolineato Galasso[9] — si colora di accenti

---

[4] «Già da parecchi anni questa Signoria pretende, senza fondamento alcuno, che il golfo è suo — scrive Francesco De Vera, ambasciatore di Filippo II a Venezia — come se Dio non avesse creato questa parte di mare, al pari del resto, per il servizio di tutti», in F. BRAUDEL, *Civiltà* ... cit., p. 123.

[5] F. BRAUDEL, ricorda che nei porti della Puglia «Venezia si insediò due volte, senza potervi restare, nel 1485 e nel 1528 e (...) sotto la spinta dei suoi interessi mercantili, essa sognò di insediarsi di nuovo, nel 1580», *ibid.*, p. 120.

[6] ARCHIVIO DI STATO DI NAPOLI (d'ora in poi ASNA), *Sommaria, Consultarum*, 2, f. 228, 23 novembre 1569, si legge il resoconto dell'attività esercitata dalle galere veneziane ai danni dei rifornimenti di grano per la capitale dal 1560 in avanti.

[7] *Ibid.*, f. 237*v.*, 18 dicembre 1573.

[8] Per i censimenti cinquecenteschi riguardanti la capitale e la loro attendibilità, cfr. C. PETRACCONE, *Napoli dal '500 all' '800*, Napoli 1974, in particolare alle pp. 3-15.

[9] G. GALASSO, *Mezzogiorno medievale e moderno*, Torino 1975, p. 172.

pauperistici e parassitari. Nella capitale confluiscono, infatti, pastori e contadini che hanno abbandonato le campagne (o ne sono stati espulsi), sui quali il miraggio di una vita urbana all'insegna dell'abbondanza esercita un facile attrattiva.

All'aumentato fabbisogno alimentare dovrebbe sopperire una cerealicoltura caratterizzata da rendimenti mediocri: il clima, a tendenza siccitosa, la natura del suolo, il basso livello tecnologico sono tutti fattori che convergono in direzione di raccolti generamente insufficienti a sfamare una massa crescente di popolazione, e per di più aleatori.

Durante la seconda metà del '500 i periodi di penuria si alternano con sempre maggiore frequenza alle annate favorevoli. Le carestie vere e proprie hanno una scadenza all'incirca quinquennale, con qualche intervallo più lungo (1560, 1565, 1570, 1584, 1585 e 1591); ma anche i «tempi fertili» non sono immuni da preoccupazioni per il vettovagliamento e comunque, a causa della loro «strettezza»[10], possono arrecare solo un momentaneo sollievo. L'annona della capitale diviene un problema di primaria importanza, perché da esso dipende, in larga misura, il mantenimento dell'ordine pubblico[11]. Molteplici sono gli espedienti praticati per assicurare ai consumatori napoletani il loro pane quotidiano; fra di essi, vi è il ricorso ad aree di approvvigionamento che per il passato avevano ricoperto solo un ruolo accessorio. Tradizionalmente, i rifornimenti giungevano a Napoli dalle contigue province di Terra di Lavoro e Principato Citra. Non che queste ultime cessino ora dalle funzioni di «campagna» della capitale; anzi, quasi a ribadirne il legame di sudditanza economica, viene più volte ripetuta la proibizione di ogni forma di incetta mercantile del grano nel territorio compreso entro 30 miglia dal centro urbano[12].

---

[10] Così si esprime un bando viceregnale in ASNA, *Sommaria, Bannorum*, 15, f. 68; cfr. anche *ibid.*, 10, f. 21*v*.

[11] «Una delle cose di maggiore importanza per il governo e quiete dei popoli è far stare li Regni abondanti (...), quando manca il vitto, i Popoli prerompono in eccessi, e desiderano mutatione di governo», in C. TAPIA, *Trattato dell'Abondanza*, Napoli 1638, proemio.

[12] Tale divieto si ritrova già nei «Capituli del ben vivere», emanati dal conte di Ripacorsa il 25 gennaio 1509; ma a partire dal 1573 esso è ripetuto con frequenza quasi annuale (ASNA, *Sommaria, Bannorum*, 10, ff. 21*v*, 12 giu. 1573, 37, 10 lug. 1575, 48*v*, 15 giu. 1576, 65*v*, 1 lug. 1577, 85*v*, 1 lug. 1578, 188*v*, 17 mar. 1583, 230*v*, 15 lug. 1584 e 301, 30 apr. 1586).

È chiara la preoccupazione da parte delle autorità di riservare alla capitale il frumento che vi si raccoglie; ma, nonostante il tempestivo intervento legislativo, il problema resta: ormai le terre della Campania non bastano più a nutrire una città sempre più popolosa. Ecco allora venire in primo piano le province cerealicole di Puglia; a metà secolo, la Sommaria dichiara senza incertezze che la Puglia «es la provintia da la quale depende la abundantia de questa fidelissima città di Napoli»[13]. Il grano pugliese ha ormai acquisito una così vitale importanza per il vettovagliamento della capitale che si cerca in ogni modo di scongiurare il dirottamento delle navi da carico durante la lunga e perigliosa navigazione alla volta di Napoli. Fra l'altro, viene istituita una particolare figura di controllore, denominata «sopraccarico»[14], con il preciso compito di adoperarsi affinché le imbarcazioni, con la loro preziosa merce, si sottraggano alle minacce, o alle lusinghe, dei veneziani. Ma invano; ai governanti napoletani non resta che richiedere, a posteriori, il pagamento della tratta per il grano predato. Ed anche questo obiettivo, spesso, viene raggiunto con difficoltà[15].

Posto dunque l'indubbio allargarsi degli interessi annonari di Napoli verso l'area pugliese, verrebbe da pensare che sia da connettere a tale fenomeno l'attività di estensione della superificie coltivata a grano testimoniata dalle fonti in quella regione. In realtà, il caso delle terre fiscali della dogana di Foggia, che qui appresso illustreremo, sembrerebbe dimostrare come la scelta di ampliare i seminativi previlegiasse considerazioni di altra natura, vuoi, più in generale, di politica mediterranea, vuoi di sostegno agli interessi mercantili, nel quadro di una congiuntura internazionale ad essi particolarmente favorevole.

Intorno alla metà del secolo XVI le massime autorità dello Stato, rompendo con una lunga tradizione di cura gelosa degli interessi della Dogana delle pecore, si mostrano favorevoli a concedere il dissodamento di terreni appartenenti a quella dogana e fino a quel momento adibiti a pascolo. Sulla questione, fra la fine del 1559 e gli inizi del

---

[13] ASNA, *Sommaria, Consultarum*, 1, f. 244v., 23 dicembre 1560.

[14] *Ibid.*, 9, f. 63, 1° febbraio 1586.

[15] Nel 1575 Venezia risulta debitrice di 29.717 ducati per il grano napoletano del quale si sono impossessate le sue galere durante gli anni precedenti, senza pagare la «tratta» corrispondente (*ibid.*, 5, f. 127, 11 ott. 1575).

1560, si volge in Consiglio collaterale una discussione che vede la partecipazione di padroni delle pecore, massari e gargari, accanto ai presidenti della Sommaria e al doganiero di Foggia[16]. A conclusione di essa, il viceré, duca di Alcalà, concede il dissodamento di 500 carra di terra compresi nelle locazioni della Dogana. La decisione dell'Alcalà non resta un episodio isolato ma dà avvio ad altri provvedimenti di contenuto analogo: nel 1563, anche questa volta dopo un dibattito che coinvolge Collaterale, Sommaria e doganiero, circa 1.000 carra di pascolo vengono restituiti alla coltura; quattro anni più tardi, sono dati in fitto 600 carra di terre salde[17]. L'operazione riesce vantaggiosa per il regio fisco, giacché l'affitto dei terreni allo scopo di coltivazione produce un utile maggiore che non la concessione per uso di pascolo. I mille carra di terra convertiti a grano nel '63 rendono, secondo la Sommaria, 32.500 ducati all'anno, contro i 16.777 ducati che la regia corte avrebbe ricavato se fossero stati destinati alla fida delle pecore; segno evidente, questo, di una forte richiesta che spinge in alto il livello dei canoni di affitto. Anche la tendenza decennale offre una conferma in tal senso: si passa infatti dai 16 ducati annui del 1560 ai 30/40 del 1563, fino ai 40/49 del 1567[18]; un aumento del 30% al massimo che, pur tenendo conto dell'inflazione in atto, è comunque considerevole. Tuttavia, non è tanto un chiaro disegno di politica fiscale a suggerire al ceto di governo una scelta che la prassi, lunga-

[16] *Ibid.*, 1, f. 244*v*, cit. Va sottolieato come la Sommaria convochi in qualità di rappresentanti della categoria dei massari personaggi che, ad essa estranei per status sociale, ben difficilmente potrebbe difenderne adeguatamente gli interessi. Nel 1591, fra i massari interpellati sulla questione del dissodamento dei terreni fiscali vi sono Mario del Tufo, figlio del marchese di Lavello «qual tene grossa masseria di pecore et così anco de campo» e «Ferrante Lombardo de la Puglia, et uno delli principali massari campo, et pecore di essa (*ibid.*, 11, f. 61, 10 ott. 1591). Risulta dunque evidente che non di massari si tratta ma, propriamente, di feudatari i quali conducono parte delle loro terre a masseria. Si aggiunga, poi, che le masserie da essi possedute presentano una struttura mista, cerealicolo-pastorale, in virtù della quale ben si prestano a rapide conversioni di seminativo in pascolo e viceversa, a seconda delle fluttuazioni del mercato.

[17] *Ibid.*, 2, ff. 12*v*, 13 marzo 1563 e 223*v*, 2 ottobre 1567. Notizie sulla Dogana di Foggia, oltre che da F. BRAUDEL, *Civiltà* ... cit., pp. 78-9, si possono desumere da L. MARTUCCI, *La riforma del Tavoliere e l'eversione della feudalità in Capitanata, 1806-1815*, in «Quaderni storici», 1972, 19, pp. 253-283 e R. MANTELLI, *Burocrazia e finanze pubbliche nel Regno di Napoli*, Napoli 1981, pp. 271-292.

[18] ASNA, *Sommaria, Consultarum*, 2, f. 223*v*.

mente invalsa, di protezione indiscriminata dei «diritti» della dogana. Solo poco tempo prima infatti, nel 1548, 2.060 carra, indebitamente usurpati da università e da particolari e messi a coltura, erano stati reintegrati e restituiti al pascolo[19]. D'altra parte, a Madrid il mutamento di rotta attuato dall'Alcalà non manca di suscitare perplessità e reiterate richieste di chiarimento: nel 1560 e poi ancora nel 1563 la Sommaria deve dare conto dettagliatamente delle motivazioni che hanno fatto pendere la bilancia in favore della cerealicoltura, dimostrando, cifre alla mano, che la dogana, nel suo complesso, non ne ha ricevuto alcun «pregiudizio»[20]. Si ha dunque piuttosto l'impressione che il nuovo corso tragga origine dalle pressioni che una coalizione di interessi eterogenei esercita sugli organi di governo, allo scopo di trarre vantaggio dalla particolare congiuntura dei prezzi. Nella seconda metà del secolo XVI, complice il generale movimento della popolazione, la coltivazione del grano diviene, a quanto sembra, più remunerativa del pascolo. Sulla scorta delle consulte della Sommaria, possiamo tentare un'interpretazione della vicenda. Esponenti delle *élites* napoletane — la Camera li indica genericamente con l'appellativo di «magnati, baroni e servitori di Sua Maestà» — vorrebbero ottenere il permesso di dissodare i fertili terreni della dogana e, per raggiungere tale obiettivo, fanno leva sullo stato di penuria che affligge il regno. All'origine dei cattivi raccolti che hanno costretto (1560) «una gran parte de li subditi et presertim li poveri» a nutrirsi di erbe, vi sarebbero, a loro giudizio, la «stracchezza et debilità de li terreni che la continua et diuturna cultura se trovano infiacchiti». Questa affermazione, se da un lato ben evidenzia l'arretratezza delle strutture produttive, dall'altro non può non apparire strumentale; ne consegue infatti la necessità di «trovare terreni nuovi» e, non a caso, proprio in Puglia, della quale viene esaltata la funzione di granaio del Regno. Una simile richiesta deve avere incontrato in un primo momento qualche resi-

[19] *Ibid.*, f. 12*v*.

[20] Cfr. le consulte del 23 dic. 1560, del 13 mar. 1563 e del 2 ott. 1567 più volte citate. Nel 1560 il sovrano lamenta la modestia del canone richiesto dalla Sommaria per i terreni dati in fitto ed osserva che sarebbe più conveniente percepire tali canoni in grano, anzichè in denaro. La Camera ribatte allora che quegli affitti erano stati conclusi per il «sollievo dei sudditi» e non per l'utile della regia corte.

stenza, se il vicerè è «apertamente» accusato di «haver più cura del governo de le pecore che de la vita de li poveri subditi». Alla fine, però, lo spettro della carestia sortisce i suoi effetti; tanto più che coloro i quali hanno assunto l'iniziativa riescono ad aggregare intorno a sè un vasto fronte di consenso, comprendente massari, proprietari di greggi e gli stessi organi di governo, Sommaria e Collaterale; nè risulta che il doganiero, interpellato, abbia mai manifestato una forte opposizione[21].

La tendenza ad aumentare la superficie a grano è presente non soltanto nelle terre della Dogana — le quali fanno particolarmente gola perché promettono rese per il tempo eccezionali (1:20) — ma anche altrove, fuori del patrimonio fiscale: ad esempio, nelle masserie pugliesi e lucane che sono state studiate da A. Lepre[22], o, ancora, nelle aziende agricole facenti capo all'abbazia di S. Leonardo di Puglia, dove l'abate, cardinale Gaetani, converte a grano parte dei pascoli (1589)[23]. Non vi sono, al contrario, segnali di un diffuso miglioramento dei metodi di coltivazione e dei rendimenti, atto a fronteggiare il carico dell'accresciuto fabbisogno alimentare; l'osservazione, del resto, è stata già formalata dallo storico napoletano testè citato. Anzi — possiamo aggiungere — i pascoli della Dogana sono considerati appetibili proprio perché si prevede di ricavarne raccolti abbondanti, senza nulla innovare nelle pratiche colturali. L'innovazione, semmai, viene attuata in senso peggiorativo: trattandosi, infatti, di campi che per un lungo periodo di tempo sono stati «ingrassati dalle pecore», gli aspiranti affittuari si ritengono affrancati dall'obbligo di rispettare la pratica dei riposi biennali e si preparano a sfruttare le capacità produttive del suolo in modo continuativo.

La favorevole accoglienza al progetto di parziale dissodamento dei pascoli pugliesi viene giustificata ufficialmente — lo abbiamo visto — con la necessità di soccorrere i regnicoli, ridotti alla fame dal negativo andamento dei raccolti. Ma un'attenta lettura dei documenti fin qui utilizzati pone in rilievo come, al di là delle dichiarazioni di

---

[21] ASNA, *Sommaria, Consultarum*, 1, f. 244*v*.

[22] A. Lepre, *Feudi e masserie*, Napoli 1973, e ancora Id., *Storia del mezzogiorno d'Italia*, I, Napoli 1986, pp. 183-267.

[23] ASNA, *Sommaria, Consultarum*, 10, f. 52, 20 ottobre 1589.

principio, ben altra sia la regione che spinge in direzione dell'estensione della superficie coltivata: il frumento prodotto nella fascia adriatica è oggetto di una forte domanda internazionale che può dare vita ad un flusso commerciale a carattere non occasionale. La «extratione de li grani de Puglia e de Abruzzi es certissima in ogni tempo (...) — afferma la Sommaria — perché li bisogni de extra Regno so ordinari presentim de Scavonia Venetia et altri lochi»[24] e passa quindi ad enumerare i molteplici vantaggi che una risposta adeguata a tali bisogni conseguirebbe: il regio fisco ne trarrebbe un introito rimarchevole, la posizione internazionale del regno ne sarebbe rafforzata e il sovrano, infine «se ne causeria magior autorità (...) con li potentati de Italia». Ma perché ci siano grani da esportare non c'è altra via che prestare ascolto a quanti vanno chiedendo di seminare le terre della Dogana. Fra volume delle esportazioni di frumento ed estensione dei seminativi la Sommaria istituisce uno stretto rapporto. Come si è visto, nel 1548, 2.060 carra, usurpati da università e da particolari, furono reintegrati alla Dogana e restituiti al pascolo. Il numero delle pecore registrò allora un aumento di 300.600 capi, ma le esportazioni di frumento scesero da 12.484 carri annui (media 1538-48) a 2.880 carri (media 1549-59). Secondo «questo calcolo — è sempre la Sommaria che parla — si vede chiaramente la dicta reintegrazione haver portato utile a la Regia Corte in lo augmento de le pecore et haver deminuite le tracte de Puglia in carri 9.604 per anno»[25]. Si noti come la tesi della Camera trovi un singolare riscontro nella periodizzazione del commercio internazionale del grano tracciata da Braudel: il *boom* del frumento turco viene registrato dallo storico francese proprio a partire dal 1548 e non si può escludere, quindi, che sul fenomeno abbia pesato anche la più difficile reperibilità del frumento pugliese. Allo stesso modo, non è forse casuale che l'inversione di tendenza nei rapporti commerciale fra Venezia e Istanbul, delineatasi dal 1560, sia concomitante con la nuova politica favorevole ai dissodamenti, alla quale il viceré di Napoli, duca di Alcalà, dà avvio in quegli stessi anni. Del resto, l'intenzione concorrenziale nei confronti del Levante

[24] *Ibid.*, 1, f. 244*v*.
[25] *Ibid.*, 2, f. 12*v*.

è esplicitamente dichiarata dalla Sommaria allorché essa promove l'aumento della produzione granaria in Puglia e regioni limitrofe: se potranno comprare il grano di cui hanno bisogno in Puglia, i veneziani e gli altri potentati d'Italia non avranno più necessità dei grani «de levante» ed eviteranno di esportare «gran parte deloro da Italia per quelle parti», come è accaduto per il passato.

Attraverso le consulte che indirizza al viceré negli anni '60 del '500, la Camera viene quindi delineando un embrionale programma economico, i cui punti caratterizzanti sono, da un lato, l'attenzione per i problemi legati all'annona della capitale, dall'altro il favore con cui essa guarda ad una presenza attiva del regno sul mercato internazionale, presenza della quale intuisce il significato politico, oltre che economico. Dunque «abbondanza» nella città di Napoli ed esportazioni sostenute; entrambi gli obbiettivi possono essere raggiunti, a giudizio della Sommaria, sulla base di un aumento complessivo della produzione e di una specializzazione, per così dire, regionale.

La zona adriatica, che è in grado di migliorare i raccolti, riconvertendo a grano una parte dei pascoli, può partecipare e al circuito commerciale in direzione della capitale e alla corrente di traffici internazionali; le rimanenti regioni granifere, in cui l'estensione dei seminativi ha una maggiore rigidità, continueranno, come per il passato, a nutrire Napoli, restando escluse dal mercato estero[26]. Alle esportazioni bisognerà indirizzare il surplus che ogni anno si sarà reso disponibile, fissando di volta in volta l'entità della tratta «di modo che li hestrahente non si ritrahano et la regia corte ne habbia quel più di tratta che se ne po havere»[27].

Abbozzando queste linee programmatiche, la Sommaria lascia in ombra un aspetto non secondario della questione «grano»: l'auspicato aumento della produzione granaria, scaturendo unicamente dall'estensione dei seminativi, è ben lontana dal saturare i bisogni di un paese

---

[26] *Ibid.*, 4, f. 204, 18 gen. 1580; in questo documento si calcola la disponibilità di grano di Abruzzo, Terra di Bari, Capitanata e Basilicata, nonché la porzione di esso che è possibile destinare all'esportazione. Le restanti regioni sono esplicitamente escluse dal conteggio perché — si afferma — il frumento che vi si produce è riservato alla città di Napoli «per uso e grassa di essa».

[27] *Ibid.*, 3, f. 104 11 mag. 1570.

che è interessato da una forte espansione demografica non solo al centro, ma anche alla periferia. Ne consegue che in tanto è possibile destinare al mercato estero una quota dei non abbondanti raccolti, in quanto i bisogni del Regno, eccezion fatta per la capitale, vengono fortemente compressi. Già nella seconda metà del '500, infatti, il sottoconsumo rappresenta nelle province una realtà diffusa. Tapia ci riferisce che

«Nel Regno vi sono molte terre in diverse parti, le quali si sostentano d'altre sorti di vittovaglie, che di grano ancora in tempo d'abbondanza, come sarebbe a dire in Terra di Lavoro il miglio, et il germano, et anco il grano d'India. Nel Principato Ultra il grano d'India, in Calabria la spelta, e germano; e nel capo d'Otranto l'orgio, et in altri luoghi si fa del pane di legumi»[28].

Nei momenti di penuria, poi, anche le «castagne, nocelle e ghiande» sono utilizzate per combattere la fame. Di questa realtà, che pure sottace, la Sommaria è ben consapevole ed anzi la considera un dato ormai acquisito. Ce lo conferma la disinvolta naturalezza con cui essa, nell'atto stesso di sollecitare il dissodamento dei pascoli pugliesi per arrecare sollievo ai regnicoli affamati, propone di esportare l'intero raccolto (15.000 carri di grano) «perchè il Regno per il suo basto del victo e de la semente resta già provisto con quel che si semina et si recoglie ne li campi vecchi»[29]. Tutt'al più, se proprio si vuole far «godere» i poveri sudditi di «magior abundantia», si potrebbe trattenere in loco la terza parte del raccolto e limitare l'estrazione a «solo » 10.000 carri. La proposta è del 1563; essa sembra trovare un'immediata rispondenza nell'andamento del mercato durante l'anno successivo. Il 1564 è contrassegnato da una generale carestia; la notizia ci viene proprio dalla Camera. Ciononostante, le esportazioni di grano registrano un aumento rispetto al 1560. Non ne conosciamo l'esatto ammontare; sappiamo però che le relative tratte danno al fisco 48.700 ducati[30], circa 5.000 ducati in più di quanto nel 1563 la Sommaria aveva previsto di ricavare dall'esportazione di 10.000 carri. In quella cifra va con ogni probabilità conteg-

[28] C. Tapia, *Trattato* ... cit., p. 54.
[29] ASNA, *Sommaria, Consultarum*, 2, f. 12*v*.
[30] *Ibid.*, 2, f. 78, 9 ott. 1564.

giato un aumento della tratta, che nel 1563 era venduta a 4 scudi il carro; ma anche così, il volume complessivo delle esportazioni di frumento non dovrebbe essere lontano da quello che il tribunale aveva considerato come compatibile con le esigenze del mercato interno. Il raffronto andrebbe naturalmente esteso anche al 1565, anno di acuta crisi alimentare e oltre. Ma, fino a questo momento, la ricerca ha fornito solo dati frammentari, che sono insufficienti a ricostruire il trend delle estrazioni su base decennale.

Gran parte del regno resta dunque tagliato fuori, in quanto consumatore, dalla commercializzazione del frumento ed i regnicoli, del cui benessere materiale la Sommaria si mostra sollecita, si identificano di fatto con gli abitanti della capitale. Sicché, le posizioni espresse dal tribunale nel sesto decennio del '500 trovano il loro punto di riferimento nella difesa della ristretta cerchia degli interessi napoletani. Quest'ultima osservazione non va dimenticata nel valutarne il significato e la portata economica e, tuttavia, non riesce a fugare l'impressione che la Sommaria si fondi su di una visione ottimistica e di corto respiro della situazione. Il massimo organo finanziario del regno si mostra incapace di percepire con tempestività il ritmo di crescita della popolazione napoletana (+ 452% in 90 anni); nè coglie le conseguenze dirompenti che tale fenomeno è destinato ad avere sul mercato del grano, andando ad intrecciarsi con gravi tensioni della stessa natura. Vero è, d'altra parte, che in quegli anni l'andamento a forbice della produzione granaria e della popolazione si è appena delineato; la gravità dello sbilancio alimentare, con i suoi inevitabili riflessi sull'ordine pubblico, si paleserà a pieno soltanto intorno al 1580. Per il momento, l'esperienza del recente passato può legittimamente indurre a giudicare le difficoltà del presente come frutto di un imbarazzo momentaneo, da curare con qualche palliativo. Lo sguardo della Sommaria è rivolto soprattutto all'esterno, verso quelle esportazioni che per molteplici ragioni (fiscali, di buon vicinato con gli altri stati italiani, di solidarietà con le richieste del ceto mercantile) non può e non vuole sacrificare alle esigenze del mercato interno. Certamente la Camera non ignora che esistono elementi di contraddizione fra i due flussi commerciali alimentati dalla cerealicoltura adriatica; ma, in questa fase, ritiene di poter risolvere il contrasto di interesse favorendo, da un lato, un aumento di produzione — come si è già visto — e cer-

cando, dall'altro, di predeterminare il valore globale della produzione e la porzione di essa che è possibile destinare all'estrazione senza imporre sacrifici ai napoletani. A questo scopo è finalizzato, infatti, il meccanismo delle «rivele», che viene messo in atto a partire dal 1573[31]. Con l'avanzare della crisi, la preoccupazione per i rifornimenti cittadini, paradossalmente, sembra passare in secondo piano. La carestia si è ormai trasformata da accidente momentaneo in norma costante e il ricorso a cereali alternativi accomuna la capitale con le province. Le estrazioni di grano diventano allora una variabile indipendente, nel senso che si sganciano da ogni questione di compatibilità con il fabbisogno della capitale. I rapporti esportazioni-produzione di grano sono ora esaminati alla luce dei riflessi che ne possono derivare sul meccanismo dei prezzi. La Sommaria pone infatti l'accento sul fatto che, anche nelle annate meno scarse, le estrazioni di grano provocano un rialzo delle quotazioni del prodotto[32]. La «lega» doganale si può rivelare, allora, un efficace strumento di intervento sul meccanismo dei prezzi, mediante un accurato dosaggio delle quantità di grano da esportare e, in particolare, delle fasi del ciclo agrario in cui concedere l'apertura della tratta. Macry ha egregiamente illustrato la dinamica del fenomeno nel secolo XVIII[33]; per il periodo qui considerato, invece, la ricerca muove ancora i primi passi.

Siamo così arrivati a quegli anni '90 del '500 che rappresentano l'acme della crisi; è del 1591 la norma che prescrive la pena di morte per il contrabbando di vettovaglie. Nel parlamento generale del 1598, come già in quello del 1586, la città di Napoli, proprio in considera-

---

[31] ASNA, *Sommaria, Bannorum*, 10, f. 19*v*, 16 apr. 1573; al fine di consentire una tempestiva informazione sull'entità del raccolto e di stabilire, in conseguenza, quanta parte di esso può essere esportato, si ordina a tutti i regnicoli di qualsiasi «stato grado o condizione» di comunicare nel mese di settembre di ogni anno l'entità del raccolto ai governatori i quali, a loro volta, entro il giorno 8 del mese di ottobre, devono trasmettere tali informazioni al viceré. Pena prevista per i contravventori è non solo la perdita del raccolto ma anche, eventualmente, una punizione corporale, da stabilire di volta in volta «iuxta la qualità» della persona, la situazione del momento e la quantità di frumento sottratto al controllo delle autorità. La medesima disposizione viene ripetuta nel 1580, 1585, 1588 e oltre (*ibid.*, 10, ff. 132*v*, 9 lug. 1580 e 260*v*, 7 set. 1585).

[32] *Ibid.*, 15, f. 68, 29 nov. 1597.

[33] P. MACRY, *Mercato e società nel regno di Napoli*, Napoli 1974, in particolare pp. 371 e seguenti.

zione della grave situazione, prospetta l'opportunità di approvvigionarsi, in via eccezionale, in Sicilia[34]. Tale richiesta riecheggia, per certi versi, le osservazioni formulate, circa trent'anni prima (1571), in una memoria che Madrid aveva inviato al viceré del tempo, duca di Alcalà, invitandolo a pronunciarsi su di esse[35]. L'autore del documento del quale conserviamo soltanto una copia non firmata, ci è sconosciuto; in attesa di estendere l'indagine all'Archivio di Simancas, possiamo solo ipotizzare che si tratti di uno spagnolo, buon conoscitore della situazione internazionale. Egli auspica, dunque, un intervento teso a modificare le linee direttrici del commercio granario in un senso che, a suo giudizio, procurerebbe un grosso beneficio al fisco regio senza riuscire di pregiudizio all'interesse dei singoli correspondenti commerciali. In epoca recente, ci dice il nostro esperto, si sono determinate due importanti novità nel commercio dei grani: da un lato la chiusura dei mercati del Levante ai quali soleva attingere Venezia, dall'altro la crescita demografica della città di Napoli che ha visto crescere, parallelamente, il suo fabbisogno alimentare. Venezia si è rivolta allora alla Sicilia, Napoli alla Puglia. In entrambi i casi, i cereali vengono trasportati per mare. Ma a chi consideri la posizione geografica delle due città, risulta evidente come sarebbe opportuna un'inversione di rotta, in modo che il grano per Napoli provenga dalla Sicilia, quello destinato a Venezia dalla Puglia. Tutti e due gli acquirenti ne sarebbero avvantaggiati «teniendo Naopoles à Sicilia vezina y Pulla apartada con navigacion deficil y llena de peligros» mentre Venezia, al contrario «tiene por vezina à Pulla y muy apartado el Reyno de Sicilia e la navigacion del con muchas difficultates». Per di più, sia l'una che l'altra, rivolgendosi a mercati vicini, risparmierebbero certamente sui noli delle imbarcazioni utilizzate per il trasporto e sulle assicurazioni marittime. Questo risparmio, sempre a giudizio dell'autore della memoria, oltre a compensare i veneziani del maggior costo del grano pugliese — per le estrazioni dalla Puglia essi paghe-

[34] ASNA, *Collaterale, Negotiorum Camerae*, 10, f. 71*v*, 5 apr. 1599.

[35] ASNA, *Sommaria, Consultarum*, 5, f. 145, 13 apr. 1576. La consulta, che ha ricevuto la definitiva formulazione l'11 aprile (ASNA, *Sommaria, Notamenti*), 1576, f. 310*v*, viene inviata in originale al sovrano il successivo 13 maggio (ASNA, *Collaterale, Secretorum Curiae Mondejar*, 1, f. 51*v*).

rebbero il «nuovo imposto», dal quale sono invece esenti le esportazioni siciliane — bilancerebbe per i napoletani il pagamento della tratta, cui essi sarebbero tenuti nel momento in cui acquistassero grano dal regno di Sicilia. Il fisco regio, dal canto suo, si assicurerebbe un maggior introito: al semplice diritto di tratta, versato dai veneziani per le estrazioni dalla Sicilia (che ricadrebbe invece sulla città di Napoli) si sommerebbe infatti il gettito del «nuovo imposto», pagamento al quale si dovrebbe adattare la Serenissima per importare grano dalla Puglia. Inoltre, se si concedesse ai veneziani di comprare in Puglia la stessa quantità di frumento che i napoletani attingerebbero dalla Sicilia, le entrate e le uscite della tesoreria viceregnale di Napoli troverebbero un perfetto equilibrio. L'anonimo consigliere della corte spagnola ritiene di avere così previsto e confutato ogni possibile critica al suo progetto, alla realizzazione del quale si potrebbe quindi opporre, a suo dire, soltanto il generico timore per le innovazioni. Un atteggiamento, quest'ultimo che viene dal nostro sbrigativamente stigmatizzato come indegno di uomini di giudizio.

La memoria, come abbiamo già detto, viene trasmessa al duca di Alcalà nel 1571; ma in quello stesso anno al vertice del viceregno napoletano si registra un avvicendamento. Il nuovo viceré, cardinale di Granvela, sembra voler ignorare la questione. È soltanto nel 1576 che il suo successore, il principe di Pietrapersia, sollecitato nuovamente dal sovrano, decide di richiedere una consulta alla Sommaria. La risposta dela regia Camera è interlocutoria: si riconosce senz'altro la fondatezza delle osservazioni concernenti la situazione geografica e la maggior convenienza per Napoli di rifornirsi dalla più vicina Sicilia. Ma il nodo centrale del problema, dal punto di vista spagnolo, cioè il più forte introito che il fisco regio ricaverebbe dalla risistemazione delle rotte commerciali del grano, è invece completamente trascurato. Possiamo tentare di spiegare lo scarso entusiasmo della Sommaria: la proposta spagnola comporterebbe per la città di Napoli un aggravio di spesa — il pagamento della tratta dalla Sicilia — a fronte di un risparmio sui noli e sulle assicurazioni che probabilmente non è altrettanto rilevante[36]. Per di più, il maggior onere delle finanze cittadine si

[36] Per il problema delle assicurazioni marittime cfr. A. e B. TENENTI, *Il prezzo del rischio. L'assicurazione mediterranea vista da Ragusa (1563-1591)*, Napoli 1985.

tradurrebbe immediatamente in un esborso di pari entità a carico della tesoreria generale del Regno. Infatti, la capitale già si dibatte in gravi difficoltà finanziarie e riesce a coprire le spese dell'annuale provvista di grano soltanto mediante prestiti del regio fisco, mascherati sotto la forma di anticipi[37]. Infine, la memoria proveniente da Madrid non tiene in alcun conto, forse per scarsa esperienza delle cose napoletane, gli interessi che si sono andati organizzando intorno all'annona della capitale e gli equilibri sociali e politici che sono ad essi direttamente connessi. Nella seconda metà del '500, muove i primi passi quella «struttura monopolistica del sistema distributivo» della quale Macry ha studiato il funzionamento per il Settecento[38]. Per l'epoca che in questa sede ci interessa molto ancora resta da fare al fine di conoscerne il concreto operare; al momento, sappiamo soltanto che il compito di approvvigionare Napoli è svolto, di volta in volta — secondo modalità che sono ancora da chiarire — da operatori economici di vario genere: esponenti della nobiltà di seggio che agiscono in veste di emissari degli Eletti, finanzieri, ossia personaggi che anche in virtù dell'ufficio esercitato si trovano a detenere grossi capitali con i quali fanno incetta di grano, mercanti di nazionalità estera, toscana o genovese[39]. I rapporti fra i gruppi mercantili e i produttori di grano, in particolare quei massari della area adriatica che producono specificamente per il mercato, sono mediati attraverso il contratto «alla voce»[40]. Di esso è nota l'ambivalente funzione di finanziamento dell'impresa agraria da un lato e di controllo dei prezzi all'origine, dall'altro. Entrambi gli

---

[37] ASNA, *Collaterale, Negotiorum Camerae*, 8, ff. 85*v*, 6 dic. 1588; 165, 30 set. 1591; 210, 29 ott. 1593.

[38] P. MACRY, *Mercato* ... cit., in particolare pp. 325 e seguenti.

[39] A titolo esemplificativo, possiamo ricordare nel primo gruppo Cesare Sanfelice, Michele Gesualdo, Gio. Battista Carracciolo di Antonio e Gio. Battista Caracciolo barone de la Cilenza, i quali nel settembre del 1588 sono incaricati di comprare grano per Napoli (ASNA, *Collaterale, Negotiorum Camerae*, 8, f. 80); al secondo appartiene, probabilmente, Alfonso Caracciolo, doganiero di Puglia, con il quale la città conclude «partito» nel marzo 1587 (*ibid.*, 8. f. 26*v*). Fra i mercanti più attivi nel commercio del grano ricordiamo il fiorentino Angelo Biffoli (*Dizionario biografico degli Italiani*, Roma 1968, *sub voce* e L. FUSCO GIRARD, *Toscana e mezzogiorno: gli aspetti economici*, in *Napoli nel '500 e la Toscana*, Napoli 1980, pp. 59-69) e il genovese Antonio Fornari Casella (ASNA, *Sommaria, Consultarum*, 2, f. 67, 4 lug. 1564).

[40] Cfr. P. MACRY, *Ceto mercantile e azienda agricola nel regno di Napoli: il contratto alla voce nel XVIII secolo*, in «Quaderni storici», 1972, 21, pp. 851-909.

aspetti del contratto sono operanti alla fine del '500, come ben si desume da un episodio del 1596. Secondo una prassi ormai invalsa, i mercanti hanno concesso prestiti in denaro ai massari, richiedendone la restituzione in natura; contrariamente al solito, si è però stabilito che la restituzione sarebbe avvenuta non «alla voce» di S. Giovanni Rotondo, ma «ai primi prezzi», quei prezzi che, formandosi nella fase immediatamente successiva al raccolto, avrebbero dovuto essere i più bassi dell'intero ciclo agrario. Dall'innovazione sarebbe derivato ai creditori un profitto maggiore. Senonché, proprio all'indomani del raccolto, acquisti consistenti quanto inaspettati provocano un inconsueto rialzo delle quotazioni del frumento. I massari vengono allora accusati di simulare vendite, allo scopo di alterare il normale andamento dei prezzi. Ecco dunque l'intervento del viceré e del Collaterale che danno seguito all'accusa vietando ai massari di intervenire sul mercato in veste di compratori, anche per interposta persona, ma al tempo stesso si propongono di riportare l'equilibrio turbato nel mondo agricolo, prescrivendo che i prestiti ai produttori siano contratti sempre e solo sulla base della «voce»[41]. In questo modo, l'uso del contratto «alla voce» riceve una consacrazione ufficiale e giunge a compimento un processo che si è probabilmente sviluppato lungo tutto il secolo XVI e che ha visto il costituirsi, per il tramite della «voce», di un legame organico fra produzione agricola e distribuzione. L'estensione pura e semplice al regno di Sicilia, politicamente indipendente, delle consuetudini maturate nel Mezzogiorno continentale — estensione che, nell'interesse della capitale dovrebbe seguire di necessità all'inversione dei circuiti commerciali — riuscirebbe forse di difficile realizzazione. Ed è facile immaginare i riflessi negativi che il mancato controllo dell'azienda agricola avrebbe per i gruppi mercantili e per le autorità annonarie, entrambi interessati, sia pure per ragioni diverse, a mantenere bassi i prezzi agricoli alla fonte. Lo stesso ceto di governo si mostra in questa occasione solidale con gli interessi dell'*élite* cittadina; prova ne sia che la questione rimane congelata sino al '76 e riceve alla fine un assenso generico e poco convinto.

[41] ASNA, *Sommaria, Bannorum*, 15, f. 9*v*, 30 mar. 1596.

La facoltà di acquistare grano in Sicilia viene richiesta dagli Eletti della città di Napoli, in prima persona, come abbiamo accennato, nei parlamenti generali del 1586 e del 1598[42], ma in una chiave ben diversa: si vuole attingere grano dall'isola solo quando — è bene sottolinearlo — «parirà expediente ad essa città» ed allo scopo di rendere disponibile una eguale quantità di frumento pugliese per l'esportazione. Le estrazioni dal regno dovrebbero essere franche de «tratta et novo imposto», in modo da compensare la città dal pagamento della tratta per il grano siciliano. Siamo dunque di fronte ad un escamotage dell'oligarchia cittadina, che ha forti interessi mercantili, per ottenere mano libera nelle esportazioni di frumento, in un momento in cui le condizioni alimentari drammatiche del regno avrebbero consigliato, invece, una totale chiusura delle frontiere.

[42] ASNA, *Collaterale, Negotiorum Camerae*, 10, f. 71*v*, 5 apr. 1599.

MARIA LUISA DI FELICE

Pane e lavoro: alimentazione di forzati ed operai liberi impiegati nella miniera di Monteponi e nelle saline di Cagliari tra i secoli XVIII e XIX

1. – Fonte di raffinatissimo piacere per pochi, problema quotidiano per i più[1], il cibo è stato oggetto di cupido desiderio in funzione della sopravvivenza anche per quanti, liberi e coatti, operarono in Sardegna alle dipendenze del governo sabaudo.

Volendo «percorrere universi ancora trascurati, per scrivere un inedito e affascinante capitolo della storia delle classi italiane osservate nella loro quotidianità»[2] si può parlare, a ragion veduta, delle storie alimentari di chi venne impiegato, tra il Settecento e l'Ottocento, nello sfruttamento di due tra le principali risorse dell'economia sarda: i minerali piombo-argentiferi di Monteponi (Iglesias) ed il sale di Cagliari[3].

---

[1] Cfr. la sovracoperta del volume di R TANNAHILL, *Storia del cibo*, Milano 1987.

[2] Cfr. la sovracoperta del volume di P. CAMPORESI, *Alimentazione folclore società*, Parma 1983. Sull'alimentazione, oltre ai testi sopra citati, vedi anche la bibliografia annessa all'articolo di R. DAVICO, *Alimentazione e classi sociali*, in *La storia. I grandi problemi dal Medioevo all'Età contemporanea*, III, Torino 1987, pp. 45-61, ma anche i saggi che si indicano di seguito e la bibliografia ivi citata. E. FACCIOLI, *La cucina*, in *Storia d'Italia*, V, *I documenti*, t. 1, Torino 1973; P. CAMPORESI, *Il pane selvaggio*, Bologna 1980; A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medioevo*, Torino 1981; *Studi in memoria di L. Dal Pane*, Bologna 1982; C. CLINI, *L'alimentazione nella storia. Uomo, alimentazione, malattie*, Abano Terme 1985; *La fame nella storia*, a cura di R.I. ROTBERG-T. K. RABB, con prefazione di E. DJALMA VITALI, Roma 1987; *La cucina e la tavola. Storia di 5000 anni di gastronomia*, con presentazione di J. FERNIOT-J. LE GOFF, Bari 1987.

[3] Sulla storia dello sfruttamento di queste risorse esiste una vasta bibliografia a cui si rimanda; notizie più aggiornate su contributi storiografici relativi alle vicende minero-metallurgiche sarde si reperiscono in *Le miniere e minatori in Sardegna* , a cura di F. MANCONI, Cinisello Balsamo 1986; per una bibliografia particolareggiata sulle saline sarde e cagliaritane, vedi S. PIRA, *Il direttore dell'azienda delle saline di Cagliari fra il XVIII e il XIX secolo*, in «Annali della Facoltà di Scienze politiche dell'Università di Cagliari», XI (1984), pp. 691-715. «Gli unici settori dell'economia isolana che s'avvantaggiarono indiscutibilmente delle iniziative

La documentazione archivistica relativa a tali coltivazioni, progettate e controllate dal governo sabaudo allo scopo di realizzare delle cospicue entrate, offre infatti interessanti indicazioni proprio sul regime alimentare di quanti lavorano come minatori e salinieri.

Durante la gestione in economia delle saline e della miniera di Monteponi già ricordate, lo Stato piemontese ritenne infatti conveniente utilizzare, insieme ai contingenti di operai liberi, un numero alle volte cospicuo di condannati alla galera: tra il 1770 e il 1852 a Cagliari, tra il 1788 e il 1850 a Monteponi[4].

In particolare l'impiego attivo di questi forzati doveva consentire il superamento dei problemi di custodia che nascevano quotidianamente negli ergastoli troppo affollati, e doveva ovviare alla cronica carenza di manodopera, registrata nelle miniere e nelle saline sarde[5]. Inoltre, secondo il sovrano regnante, Vittorio Amedeo III, il lavoro nel giacimento metallifero di Monteponi sarebbe stato in grado di redimere i galeotti ed avviarli ad un mestiere utile quando fossero stati liberi[6], procurando loro, nel contempo, una mercede che ne alleviasse l'infelice condizione di ergastolani[7].

La resa lavorativa e la salute di tutta la manodopera e di quella forzata soprattutto, impossibilitata a mutare la propria condizione se

---

coloniali furono le miniere di Iglesias e le saline di Cagliari»: la tesi sostenuta da J. DAY, *Alle origini della povertà rurale*, in *Le opere e i giorni. Contadini e pastori nella Sardegna tradizionale*, Cinisello Balsamo 1982, pp. 13-32, specialmente a p. 20, mette in risalto come entrambe le risorse furono particolarmente rilevanti per l'economia sarda, e importanti soprattutto per tutti i popoli che, nei secoli, fecero dell'isola una terra di conquista e seppero sfruttare a pieno la redditività di alcuni tra i suoi prodotti principali: il sale, l'argento e il piombo.

[4] ARCHIVIO DI STATO DI CAGLIARI (d'ora in poi ASCA), *Segreteria di Stato, Regie provvisioni*, b. 16, r. biglietto 4 ott. 1788 e *Atti governativi e amministrativi*, b. 17, n. 1.272, r. editto 5 apr. 1836.

[5] Cfr. R. DI TUCCI, *I lavoratori delle saline sarde dall'alto medio evo all'Editto del 5.4.1836*, Cagliari 1929, dedicato interamente al reclutamento coatto dei salinieri; inoltre per il settore minerario cfr. *Le miniere e i minatori* ... cit., e G. TORE, *Da contadino a minatore. Gli operai delle miniere dall'Unità all'età giolittiana*, in *Il lavoro dei sardi*, Sassari 1983, pp. 95-105.

[6] Nel già citato r. biglietto 4 ott. 1788 di Vittorio Amedeo III (v. nota 4), con cui venne stabilito l'invio dei forzati a Monteponi, si dice esplicitamente che la miniera avrebbe permesso ai galeotti di procurarsi «il vantaggio d'abilitarsi, ed accostumarsi ad occupazioni, che, scontata la pena de' commessi delitti, possano ritrarli dalla ricaduta nel vizio, e somministrar loro il necessario sostentamento».

[7] In ASCA, *Intendenza generale*, b. 1.354, Cagliari, 9 apr. 1836, si afferma che i forzati lavoravano anche presso i privati, per avere un'occupazione e per poter disporre di denaro.

non con la fuga, dipese dalla capacità dei funzionari governativi di prevedere, da un lato, le diverse esigenze dei lavoratori (alloggi, alimenti, ecc.), e di controllare, dall'altro, la gestione delle risorse disponibili per le coltivazioni mineraria e salifera.

I termini della permanenza dei liberi e dei coatti a Monteponi ed a Cagliari e le loro condizioni di vita e di lavoro vennero stabiliti poco prima dell'arrivo nelle due località, ma anche modificati e riveduti durante il loro soggiorno [8].

La qualità e la quantità degli alimenti destinati ai forzati furono determinate sempre con precisione e si stabilì che funzionari governativi ne facessero rispettare la distribuzione e la genuinità. Anche le diete degli operai liberi vennero a volte fissate dal governo, ed in ogni caso furono controllate dai funzionari già menzionati, poiché questa manodopera si trovó inserita in ambienti di lavoro strettamente vigilati ed isolati dal resto del territorio proprio per motivi di sicurezza legati alla presenza dei galeotti. Inoltre proprio con la promessa di un buon vitto, in qualche caso, si tentò di incentivare le prestazioni d'opera dei liberi nelle coltivazioni metallifere e salifere, note per le micidiali condizioni in cui dovevano eseguirsi i lavori.

Per questi motivi liberi e coatti non poterono quasi mai operare una scelta di alimenti e tanto meno di strutture, in particolare alloggi, trovandosi esposti ai rischi diversi connessi alle speculazioni praticate dagli appaltatori che distribuivano i viveri, ai disagi derivati da locali per lo più fatiscenti in cui erano ospitati, all'inesistenza di misure igieniche, alle privazioni dovute alle scadenti o insufficienti attrezzature di cucina, e infine ai pericoli insiti nelle acque derivate da fiumi e pozzi spesso inquinati [9].

---

[8] Queste disposizioni verranno esaminate analiticamente nelle pagine che seguono.

[9] Come si potrà osservare meglio una volta che i diversi aspetti della condizione dei galeotti saranno analizzati specificamente, questi ultimi, come altri liberi che operavano anche in realtà differenti sul piano geografico e sociale, subirono molte privazioni e non solo quelle legate al regime alimentare. La condizione di tale manodopera si può mettere in relazione con quella descritta in R. TANNAHILL, *Storia del cibo* ... cit., p. 319, dove a proposito dell'operaio inglese, si sostiene che questo «raramente moriva di fame vera e propria, ma gli alloggi scadenti, il cibo ancora peggiore e misure igieniche inesistenti esigevano un tributo meno diretto ma non meno spaventoso di vite umane. Tanto le fabbriche quanto le abitazioni indebolivano il fisico e disumanizzavano lo spirito».

Tuttavia in una «realtà sarda fatta di povertà, di spopolamento e di precarietà alimentare»[10] la manodopera impiegata nella miniera di Monteponi e nelle saline di Cagliari, rispetto al regime frugale della maggior parte della popolazione isolana e rispetto alla fame spesso patita dai detenuti e dagli altri galeotti rinchiusi negli ergastoli, doveva godere — almeno sulla carta — di approvvigionamenti e di emolumenti regolari.

Con la disponibilità di pane e di denaro in maniera sufficiente e continua — privilegio assai raro in Sardegna ancora nei secoli XVIII e XIX[11] — lo Stato voleva incentivare i lavori per l'estrazione del sale e dei metalli, in particolare dell'argento, da cui si proponeva di trarre importanti profitti.

La coltivazione in economia del giacimento di Monteponi non diede gli esiti sperati e l'utilizzazione dei forzati contribuì a connotare in negativo la gestione della miniera. Infatti quando nel 1850 essa venne concessa ad una società privata, si preferì incentivare l'impiego degli operai liberi e non si fece più ricorso al lavoro coatto.

Invece a Cagliari, nelle saline della Palma, i contingenti dei galeotti vennero progressivamente aumentati ed utilizzati anche quando questa coltivazione, tra il 1852 ed il 1952, fu gestita da società private[12].

2. – Il 4 ottobre 1788 venne emanato il regio biglietto di Vittorio Amedeo III con cui fu approvato e divenne esecutivo il progetto di utilizzazione di 400 forzati per la miniera di Monteponi[13].

Ad ideare il coinvolgimento di questo gran numero di condannati era stato, nel 1785, il cavalier Belly, sovraintendente al settore minero-metallurgico della Sardegna[14].

---

[10] G. MANCONI, *La fame, la povertà e la morte*, in *Le opere e i giorni* ... cit., p. 50.

[11] *Ibid.*, p. 54, dove, a proposito dell'estrema difficoltà a consumare del pane, si riferisce: «Ma disporre del pane, ed in misura sufficiente e continua per la sopravvivenza, è già nella Sardegna medievale e moderna un privilegio raro».

[12] Dal 1925, data della soppressione del Bagno penale di S. Bartolomeo, gli ergastolani non vennero più impiegati nelle saline cagliaritane.

[13] Cfr. ASCA, *Segreteria di Stato, Regie provvisioni*, b. 16, r. biglietto 4 ott. 1788. La coltivazione in economia di Monteponi era iniziata nel 1762.

[14] Intorno alla formulazione di questo progetto ed alle discussioni che nacquero circa la sua attuazione cfr. G. ROLANDI, *La metallurgia in Sardegna*, s.l. 1971, pp. 110-111.

I forzati, giunti nel 1789 in numero di 200, provenienti dal bagno penale di Villafranca presso Nizza, vennero alloggiati ad Iglesias in un collegio in compagnia del personale addetto alla direzione della miniera, di alcuni minatori di professione, di un drappello di soldati e di alcuni aguzzini incaricati della loro vigilanza.

Pagati due soldi al giorno, i galeotti giungevano in miniera ogni mattina prima delle sei — scortati ed incatenati a coppia — dopo circa due ore di estenuante cammino; a Monteponi rimanevano fin quasi al tramonto, effettuando una sosta per il pasto probabilmente prima di mezzogiorno [15].

La dieta per i condannati sani — giacché si era stabilito che si dovesse praticare un regime alimentare differente a seconda dello stato di salute degli individui — prevedeva che ciascuno di essi consumasse ogni giorno, per quattro volte alla settimana, poco più di mezzo chilo di pane «biggio» ed un etto di fave condite con olio d'oliva, mentre per altri due giorni la razione doveva consistere in mezzo chilo di pane con un etto di formaggio. Era inoltre stabilito che di sabato si fornisse dell'aceto per preservare i galeotti dallo scorbuto. In occasione della «comunione pasquale» si doveva distribuire del vino appena sufficiente a «lavarsi la bocca» e della minestra condita con olio e cucinata con mezzo etto di pasta [16].

Ai galeotti malati si dovevano assegnare invece ogni giorno quattro etti di pane «purgato» di crusca, cruscone e cruschello e, a discrezione del chirurgo, si potevano distribuire «crostine» di pane bianco, inzuppate nel vino e uova fresche [17]. A tutti i forzati si sarebbe fornita la legna per cuocere i cibi e per riscaldarsi.

Agli aguzzini, che curavano la vigilanza dei condannati, e per questo erano trattati con qualche riguardo, doveva invece essere assegnata una quantità doppia degli stessi alimenti [18] e sempre, anche in seguito,

---

[15] Sulle condizioni in cui si trovarono ad operare i forzati a Monteponi cfr. M.L. Di Felice, *Forzati e manovali a Monteponi*, in «Archivio storico sardo», XXXIV (1989), pp. 247-269.

[16] ASCA, *Segreteria di Stato, Serie seconda*, b. 1046, «Copia del Bilancio Fanteria per l'anno 1791 in Sardegna»: le dosi individuali, espresse secondo il sistema di pesi e di misure adottato a Nizza, erano le seguenti: 20 once di pane bigio, 4 once di fave e di formaggio, 1/2 oncia di olio d'oliva, 3 once di vino e di aceto, 2 once di pasta. Forse la dieta adottata in occasione della comunione pasquale veniva seguita anche la domenica.

[17] *Ibid.*, nel doc. era prevista la distribuzione di 15 once di pane purgato.

[18] *Ibidem*.

fu distribuito un vitto abbondante e di maggiore valore calorico che prevedeva una buona dose di vino.

Analogamente anche per gli aguzzini che sorvegliavano i forzati addetti ai lavori per le strade pubbliche, in quello stesso periodo, era stabilita una dose generosa di alimenti: ogni giorno infatti essi avrebbero potuto consumare, oltre ad una discreta quantità di vino, sei etti di pane bianco — ritenuto di «maggior nutrimento» rispetto al «biggio» —, un etto e mezzo di formaggio, due etti di pasta, due etti di lardo o due etti di olio di oliva ed avevano a disposizione anche del sale[19].

La dieta dei galeotti presenti a Monteponi era costituita dunque da generi reperibili sul mercato locale e si legava in una certa misura alle abitudini alimentari sarde, in particolare — per l'uso del formaggio — a quelle delle comunità montane[20].

Una dieta a base di cereali e legumi — le fave in particolare — costituiva infatti il regime alimentare della maggioranza dei sardi[21].

---

[19] ASCA, *Segreteria di Stato, Serie seconda*, b. 1047, s.l., 3 genn. 1802, le dosi individuali, secondo il sistema di pesi e misure di Nizza, erano le seguenti: 21 once di pane bianco, 6 once di formaggio, 26 once e 2/3 di vino, 8 once e 2/3 di paste, 8 once e 2/3 di lardo, per i giorni di grasso, o di olio per i giorni di magro, 2/3 once di sale.

[20] Sul vitto dei sardi e sui generi alimentari più abbondantemente prodotti e venduti nell'isola è stata elaborata una ricca e varia letteratura già a partire dai secoli XVIII e XIX. A quel periodo risalgono diversi saggi scritti da quanti — anche al servizio del governo sabaudo — indagarono sulle condizioni alimentari dei sardi e su quelle della loro agricoltura; altre testimonianze invece ci sono giunte attraverso i resoconti di chi soggiornò nell'isola per motivi diversi. Infine alcune notizie molto importanti ed interessanti relative ai consumi e ai prodotti di quei secoli sono arrivate sino a noi attraverso gli atti della Giunta per l'inchiesta agraria e sulla condizione della classe agricola. Tutta questa complessa materia, i dati relativi ai tre aspetti sopraricordati e ai problemi inerenti all'alimentazione in generale, sono stati analizzati da quanti hanno contributo al volume *Le opere e i giorni* ... cit.; a quest'opera si rinvia dunque per tutte le notizie bibliografiche di cui è particolarmente ricca. A parte occorre tuttavia ricordare il volume a cura di A. BOSCOLO, *Viaggiatori dell'Ottocento in Sardegna*, Cagliari 1972, ed altre due opere, coeve agli anni di cui si tratta in questo saggio, che ritraggono appunto, tra le altre, anche le consuetudini alimentari e le coltivazioni isolane: F. D'AUSTRIA ESTE, *Descrizione della Sardegna*, a cura di G. BARDANZELLU, Roma 1934, e ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione dell'isola di Sardegna*, a cura di F. MANCONI, Cagliari 1985.

[21] A questo proposito si può citare quanto ricorda G. ANGIONI, *Pane e formaggio*, in *Le opere e i giorni*... cit., pp. 96-126. «Dappertutto in Sardegna troviamo un'alimentazione basata su molto grano (...), legumi secchi e freschi (...), poca carne e pochi grassi animali. Pane e legumi secchi e più raramente freschi (non bisogna dimenticare le fave) sono gli sbocchi alimentari dell'uso prevalente della terra come mezzo di produzione del grano (*duro*), associato nella rotazione biennale alle leguminose, soprattutto per l'alimentazione degli animali da lavoro, ma anche umana» (p. 124).

L'isola, tuttavia, sebbene fin dai tempi più remoti fosse definita «mater frugum ac gentium» pativa periodicamente proprio una forte penuria di cereali. In questa fine di secolo, e nei primi decenni dell'Ottocento, a gravi crisi frumentarie si accompagnarono paurosi anni di vera carestia, di fame, che falcidiarono la popolazione isolana e colpirono soprattutto gli abitanti delle campagne, da cui provenivano di solito gli operai delle miniere [22].

Alla luce di queste circostanze, la quantità di cibo verosimilmente consumata dai forzati a Monteponi — ma poi anche quella distribuita ai medesimi a Cagliari — doveva farne una categoria in qualche modo privilegiata, anche se, ai nostri occhi, le razioni appaiono insufficienti a garantire la reintegrazione dell'energia dispersa durante le dieci-dodici ore trascorse nelle anguste gallerie e a trascinare le catene dalla città alla miniera e viceversa [23].

Pertanto se si considera che la maggior parte della popolazione, soprattutto campestre, in quel periodo non aveva spesso di che sostenersi ed era costretta a sfamarsi anche solo di erbe selvatiche, o a rifugiarsi nelle città, sperando di elemosinare qualche pasto [24], ecco che gli alimenti — decisamente ridotti all'essenziale — messi a disposizione dei galeotti potevano essere una risorsa in grado di assicurare almeno la sopravvivenza. D'altra parte il governo, che teneva alla riuscita del progetto di Monteponi, non poteva privare quella forza lavoro quanto meno del cibo strettamente necessario. Il pane ed il formaggio, le fave ed il vino dovevano rappresentare infatti una valida alternativa alla fame dei più, alla fame che circondava la miniera, così come lo spettro della morte per fame doveva costituire un deterrente per le fughe.

---

[22] I. MANCONI, *La fame...* cit., pp. 50-67.

[23] È infatti possibile computare le calorie assunte giornalmente dai forzati in base alla tabella di composizione degli alimenti elaborata dall'Istituto nazionale per la nutrizione (1982) riportata nell'appendice A del volume *Alimentazione una scienza* a cura di F. BRINGHENM, Milano 1986. Dal calcolo relativo risulta che i forzati sani, una volta acquisita la razione, assumevano circa 1.500 Kcal. giornaliere.

[24] F. MANCONI, *La fame* ... cit., pp. 53-67: l'autore afferma che i sardi vivevano in un regime alimentare carente qualitativamente e quantitativamente e sostiene che «tutte o quasi le diete dei ceti popolari sardi risultano squilibrate e povere di calorie, caratterizzate come sono da alte percentuali di carboidrati, da carenze vitaminiche, da insufficienti consumi di proteine animali e di grassi» (p. 54).

Il privilegio alimentare concesso, almeno sulla carta, ai forzati risalta ancora di più se si osserva che, sempre verso la fine del Settecento, per i detenuti non condannati alla galera era stato stabilito di distribuire una quantità, non esattamente determinata, di pane, minestra e carne. Un'alimentazione, questa, che non doveva essere certamente abbondante, se per la sua acquisizione doveva pagarsi appena «un tenue corrispettivo»[25].

Quando tra la fine del Settecento ed i primi dell'Ottocento lo sfruttamento minero-metallurgico iniziò a decadere, i forzati vennero impiegati in numero sempre minore a Monteponi; quelli che pure vi rimasero — erano infatti appena una ventina i sopravvissuti alle durissime condizioni di vita e di lavoro ed alla malaria, endemica in tutta l'isola —, vennero concessi, insieme al giacimento, ad un privato tra il 1828 ed il 1830[26].

Sempre intorno ai primi decenni dell'Ottocento, mentre le grandi carestie e le epidemie falcidiavano le popolazioni europee e isolana, i detenuti sani rinchiusi nelle carceri di Cagliari erano alimentati — a causa del rincaro dei prezzi — con acqua appena sufficiente e provvisoriamente del pane[27]; tuttavia, in occasione della Pasqua veniva distribuita una testa di montone, per arricchire il pasto festivo[28]. Ai detenuti malati, ricoverati nell'ospedale del medesimo carcere, si somministravano poca carne, qualche uovo, dei «fidellini», aceto e vino «buono», mentre al boia cagliaritano si passavano «biscottini e vino bianco» per ogni tortura praticata[29]. Infine ai detenuti sistemati nell'ospedale del carcere di Sassari nel 1821 non si distribuiva più di un tozzo di pane ogni due giorni[30].

---

[25] ASCA, *Segreteria di Stato, Regie provvisioni*, «Regolamento fissato da S.M. intorno ai carcerati in Sardegna», Torino b. 9, n. 41, 23 mar. 1774.

[26] Cfr. F. MAMELI, *Relazione di un viaggio in Sardegna compiuto nel 1829*, Iglesias 1902, pp. 62-63 e 72-74; G. ROLANDI, *La metallurgia* ... cit. pp. 113-116, e M.L. DI FELICE, *Forzati e manovali* ... cit., pp. 259.

[27] ASCA, *Segreteria di Stato, Atti governativi e amministrativi*, b. 12, n. 872, Cagliari, 17 febbr. 1812. Le reazioni dovevano essere a carico del feudatario «quantunque si tratti di detenuti a conto di Curie non sue, salvo il dritto di farsene mensualmente rimborsare da chi spetta». Gli alimenti erano destinati ai poveri, ma anche a quelli che ne facessero richiesta.

[28] *Ibidem*.

[29] ASCA, *Intendenza generale*, b. 1577.

[30] ASCA, *Segreteria di Stato, Serie Seconda*, b. 80.

Tra il 1830 ed il 1840, per opera dell'ingegnere sardo Francesco Mameli, incaricato in quegli anni di dirigere Monteponi, tornata alla gestione pubblica, si tentò di risollevare la produzione metallifera proprio riorganizzando lo sfruttamento della miniera.

Ai forzati, ancora impiegati ma in numero sempre ridotto e raramente superiore alla ventina, venne aumentata la paga, tolta la catena — lasciando solo l'anello legato alla caviglia — ed assicurato il risanamento dei locali ubicati in prossimità delle gallerie. Furono inoltre modificate le condizioni di lavoro, effettuando alcune migliorie negli scavi[31].

Nei regolamenti e negli atti in cui vennero previste tali trasformazioni, gli alimenti per i galeotti non furono mai menzionati, mentre quelli destinati agli operai liberi si stabilirono con meticolosità. Il Mameli mirava infatti a reclutare soprattutto manodopera non coatta, cercando di assicurare paghe vantaggiose, alloggi consoni, cure mediche appropriate e buone condizioni di vitto.

Ad alcuni operai piemontesi che dovevano giungere dalla valle di Breuss (Ivrea) il governo — probabilmente proprio su indicazione dell'ingegnere sardo — promise, ad esempio, la distribuzione di «meliga» e grano per rispettare le loro abitudini alimentari[32]; mentre per alcuni manovali si stabilì una dieta ancora più precisa, articolata nella qualità e nella quantità degli alimenti. Per ciascuno di questi lavoratori liberi venne infatti fissato il consumo giornaliero, per tre volte alla settimana, di poco più di un etto di pasta, di tre etti di pane e di un etto di carne, mentre per i rimanenti quattro giorni doveva distribuirsi lo stesso quantitativo di pane e di pasta da cuocere in una minestra all'olio. Gli alimenti per questi manovali vennero forniti rispettando quanto stabilito, ma agli stessi fu negato un locale per la cucina, un letto per dormire e un vestito appropriato ai rigori invernali[33].

---

[31] Cfr. G. ROLANDI, *La metallurgia* ... cit., pp. 117-123 e M.L. DI FELICE, *La miniera di Monteponi tra il 1762 ed il 1850: dallo sfruttamento artigianale a quello industriale*, in *L'uomo e le miniere in Sardegna* a cura di T.K. KIROWA, Cagliari, 1993, pp. 55-67.

[32] ASCA, *Intendenza generale*, b. 805, Ivrea, 2 febbr. 1832.

[33] *Ibid.*, Iglesias, 8 ag. 1832: le dosi individuali erano le seguenti: 4 once di pasta, 10 once di fette di pane, 3 once di carne. Il contratto con l'impresario dei viveri prevedeva anche la distribuzione di legna, di marmitte, e di olio per le lampade. L'intendente provinciale affermava che non si sarebbe potuto acquistare scodelle, cucchiai di legno e brocche per l'acqua perché questi utensili non si vendevano ad Iglesias.

Nel caso ora descritto, ma anche in altre circostanze, le condizioni stabilite dall'amministrazione vennero in gran parte disattese, nonostante la cura prestata nel preparare regolamenti ed istruzioni.

Di fatto, come ebbe a denunciare lo stesso Mameli in diverse occasioni, la scarsità delle spese effettuate al fine di garantire buone condizioni di vita e di lavoro ed allo scopo di migliorare le strutture e l'igiene dei locali, crearono le condizioni adatte a minare le forze di tutta la manodopera, in molti casi già provata dalla malaria, facilitando così il propagarsi delle malattie e spesso il sopraggiungere della morte. Tali circostanze determinarono quindi l'assottigliamento del contingente dei galeotti che, giunti ad Iglesias in 200, già nei primi dell'Ottocento erano una ventina, e scoraggiarono la permanenza degli operai liberi, nonostante i reiterati tentativi operati dal Mameli.

Il giacimento metallifero di Monteponi, potenzialmente assai ricco, non fu sfruttato né da un elevato numero di braccia coatte, né da un numero appropriato di minatori di professione. Per questi ed altri motivi, soprattutto di natura tecnica [34], la miniera non fu in grado di rendere secondo le aspettative. Così come aveva sempre sostenuto il Mameli, Monteponi poté essere coltivata in maniera conveniente solo quando venne concessa ad imprenditori privati che, oltre ad incrementare l'assunzione di minatori professionali, migliorarono, nel contempo, le condizioni di lavoro [35].

3. – L'avvento del capitale privato della miniera determinò, come già ricordato, la fine dello sfruttamento della manodopera forzata che, dal 1850 appunto, venne impiegata soprattutto nelle saline di Cagliari.

I galeotti furono utilizzati per cavare e trasportare il sale della capitale sarda a partire dalla seconda metà del XVIII secolo, a sostegno di quanti effettuavano tali attività come «comandati» [36]. L'impiego dei

---

[34] Cfr. M.L. DI FELICE, *La miniera di Monteponi...* citata.

[35] M.S. ROLLANDI, *La formazione della nuova Irlanda in Sardegna. Industria estrattiva e sottosviluppo (1848-1914)*, in «Classe», 6 (1972), pp. 244-283 e G. TORE, *Gli imprenditori minerari dell'Ottocento*, in *Le miniere e i minatori* ... cit., pp. 55-64.

[36] Per la storia delle saline cagliaritane e sarde cfr. G. DE FRANCESCO, *Le saline di Cagliari*, Cagliari 1899; A. MORI, *Le saline della Sardegna*, Napoli 1950; C. MANGA, *Aspetti dell'espansione economica-catalano-aragonese nel Mediterraneo occidentale. Il commercio internazionale del sale*, Milano 1966; G. TODDE, *Le saline*, in *Il lavoro dei sardi* ... cit., pp.205-210.

forzati in principio fu limitato, ma progressivamente divenne più consistente, perché fu necessario sostituire gli abitanti dei paesi vicini a Cagliari che avevano preso a disertare la coltivazione delle saline nonostante, fin dell'epoca medievale, fossero comandati a tale prestazione d'opera [37]. Per ovviare a questa carenza di braccia e per evitare che si sottraesse forza lavoro dalle campagne — già così provate dalle crisi ceralicole e dalla carestia —, intorno al 1775 alcuni funzionari piemontesi pensarono infatti di proporre l'abolizione delle «comandate», integrando gli operai liberi con un congruo numero di galeotti [38].

Lo sfruttamento delle saline attraverso l'opera di questi ultimi ebbe un esordio certamente infelice, se non addirittura drammatico. Nel 1777 infatti veniva inviata alla Segreteria di guerra di Torino una lettera scritta da alcuni galeotti che erano riusciti a sopravvivere al primo biennio di lavoro e che chiedevano fossero modificate le spietate condizioni a cui erano stati sottoposti giornalmente [39]. Consapevoli di essere debitori nei confronti del re e della giustizia e di dover pagare per i delitti commessi, i forzati domandavano unicamente del cibo da «cristiani» e non da «bestie», qual era quello distribuito quotidianamente e che, secondo i galeotti — che forse ignoravano gli effetti certamente più micidiali della malaria — era stata la causa principale della morte dei loro com-

---

[37] R. Di Tucci, *I lavoratori delle saline* ... cit., p. 63. Le prestazioni presso le saline rientravano tra quelle che, in natura o in opere — secondo il sistema fiscale adottato sin dal tempo dei Giudicati —, dovevano essere fornite dai sudditi. Praticamente inalterato, questo genere di servizi rimase in auge fino alla prima metà dell'Ottocento.

[38] R. Di Tucci, *I lavoratori delle saline*..., cit. a p. 67 ricorda una proposta avanzata nel 1771 in cui si affermava che «per andare al riparo di questo pregiudizio (quello di sottrarre i contadini dai campi nell'epoca della mietitura) non si [vedeva] alcun altro rimedio salvo quello che si spediscano da terraferma un ragguardevole numero di forzati». G. De Francesco, *Le saline di Cagliari*... cit., alle pp. 39-40 menziona invece la Memoria del viceré conte Filippo Ferrero della Marmora datata 21 luglio 1775 in cui si propose l'abolizione delle comandate per il servizio del sale e l'affitto ai privati di saline e di forzati. Lo stesso autore cita poi, a p. 41, una carta reale del 17 aprile 1779, inviata dal re Vittorio Amedeo III al viceré Lascaris in cui il sovrano, dopo aver «preso in benigno riflesso gli aggravvi finora sofferti dai particolari delle Ville molto lontane» dalle saline, stabilì che in queste venisse incrementato l'impiego dei forzati e si comandassero i villici «solo pel dippiù».

[39] ASCA, *Segreteria di Stato, Serie prima*, b. 210, Cagliari, 12 mar. 1777, documento citato da S. Pira durante la conferenza sulla *Storia delle saline di Cagliari* tenuta il 29 novembre 1988 per l'associazione Gli amici del libro di Cagliari.

pagni. Ogni giorno, raccontavano nella lettera, erano deceduti diversi condannati per avere ingerito vino di infima qualità e una minestra disgustosa fatta con fave putride, piene di larve e di terra, bollite con poca pasta e condite con grassi maleodoranti. Persino i sottoufficiali ed i soldati di guardia, riferivano gli scriventi, «si stupiscono solo a veder le nostre vivante e come potiamo resister al così forte travaglio».

Oppressi da «aria cativa», dissetati da «acqua mala», nutriti con cibi ripugnanti, i forzati domandavano un impresario per la distribuzione degli alimenti più onesto, un piatto d'orzo cucinato alla tedesca ed «un buon lechume in menestra».

Nonostante l'accorato appello, le condizioni dei galeotti non dovettero migliorare sostanzialmente se, durante il periodo in cui essi furono impiegati nelle saline, anche i funzionari governativi denunciarono più volte il loro cattivo stato di salute e si dovettero adottare diversi provvedimenti per limitare i soprusi perpetrati sia da quanti fornivano gli alimenti ai forzati, sia da quanti ne sorvegliavano i lavori.

Nel 1825 venne varato il primo progetto organico per l'impiego massiccio dei condannati nelle saline cagliaritane. In quella circostanza si pensò di alleviare la loro triste condizione sia portando dal piede alla cintola la catena che li teneva legati durante il lavoro, sia migliorando il loro vitto, ma a scapito delle paghe giornaliere [40].

Quattro anni più tardi tuttavia i galeotti non poterono neppure essere mandati al lavoro perché malati e ridotti ad uno sparuto drappello, perciò incapaci ed insufficienti alle diverse mansioni cui erano addetti [41].

A partire dagli anni Trenta il contingente dei forzati fu rinnovato ed accresciuto, i deceduti vennero così rimpiazzati ed i nuovi arrivati furono divisi tra le solite occupazioni (estrazione e trasporto) e i lavori predisposti per migliorare la resa delle saline. Gran parte dei condannati fu infatti impegnata nella realizzazione di un importante canale che doveva permettere le comunicazioni tra il bacino della Palma,

---

[40] ASCA, *Segreteria di Stato, Serie seconda*, b. 1526, Cagliari, 23 sett. 1825.

[41] *Ibid.*, Cagliari, 28 giu. 1829: nel luglio 1832 le condizioni dei forzati erano ancora molto precarie.

dove si raccoglieva il sale, ed il piccolo molo del Lazzaretto, da cui il prodotto veniva imbarcato sulle navi [42].

Il lavoro nelle saline cagliaritane venne tutto riorganizzato, «riformato» come si disse allora, e a tal proposito nel 1833 fu varato un regolamento [43]. In esso venne stabilito che i galeotti percepissero una paga giornaliera di cinque soldi e che

«cadun forzato non possa comprare più di tre cagliaresi di vino al giorno [pari, oggi, a lt. 0,75]. Che il vino sia buono, ed il prezzo lo stesso a quello si vende nelle botteghe di Cagliari, e che la misura sia marcata dal Raffinatore: che il pane sia del peso stesso a quello si vende nella piazza di Città: che sia permesso ai Pizzicagnoli di poter condurre nel sito dei lavori, ogni sorte di commestibili, meno però vino, ed acquavita: che ove qualunque forzato si procuri i mezzi di ubbriacarsi a contrabbando, dopo la seconda volta venga rimandato agli Ergastoli, e non sia più ricevuto ai lavori».

Il regolamento introduce pertanto delle novità significative e, in risposta alle lagnanze sollevate da più parti, intendeva soprattutto porre fine ai soprusi effettuati ai danni dei galeotti; consentendo a questi ultimi di comprare le proprie razioni di pane e di vino ed altri commestibili. In questo modo ai forzati si concedeva una certa libertà che, però, nella sostanza, si rivelava piuttosto fittizia. Il potere d'acquisto e le scelte alimentari dei condannati erano limitate sia dagli esigui salari, sia dalle prescrizioni sopra citate, sia infine dall'offerta praticata da chi era autorizzato alla vendita dei diversi generi.

Ai galeotti si dovevano fornire pane e vino di qualità, peso e misura pari a quelli acquistabili a Cagliari, e questi due erano gli unici alimenti

---

[42] Cfr. quanto scrive A. Mori, *Le saline della Sardegna* ... cit.: «Data importante per l'evoluzione delle saline è stata il 1851, quando il governo aderì alla richiesta del capitano Michele Delitala di trasformare una salina cagliaritana in una salina di tipo francese (...) Fu appunto il Delitala che nel periodo 1831-1844 (...) fece scavare il grande Canale di S. Bartolomeo, così importante per il rifornimento dell'acqua di mare e per il trasporto del sale, e sistemare i bacini evaporanti e le caselle salanti. La produzione aumentò in poco tempo...» (p. 62). Tra il 1836 e il 1840 lo Stato operò il riscatto delle saline appartenenti ad enti o privati, quindi si limitò «a gestire e a potenziare le saline di Cagliari, abbandonando la coltivazione delle altre, troppo piccole e periferiche, tranne quella di Carloforte d'importanza locale» (p. 63).

[43] Quanto stabilito per le paghe e per le altre condizioni di lavoro, curate dal capo dello stabilimento delle saline, si reperisce in ASCA, *Intendenza generale*, b. 1354, Cagliari, 23 dic. 1833 «Regolamento per la Continuazione dei lavori neccessari al realizzamento della Riforma delle Saline del Circondario di Cagliari».

per i quali si disponeva una qualche tutela. In relazione agli altri si stabiliva unicamente la loro libertà di vendita presso i pizzicagnoli, escludendo da quest'ultima il vino e l'acquavite. Tale prescrizione illumina sulla presenza, vicino alle saline, di un illecito, ma tuttavia tollerato, mercato degli alcolici antecedentemente al varo di questo regolamento e che, proprio in ragione delle ubriacature di «contrabando», si intendeva impedire con una pena assai severa per i forzati. Il rientro negli ergastoli negava infatti a chi era condannato alla galera la possibilità di guadagnare qualche soldo e di acquistare o scambiare generi di diverse qualità, dall'altro di barattare un aiuto per poter evadere, trovando ad esempio un buon nascondiglio proprio sulle barche per il trasporto del sale[44].

Dopo il regio editto di Carlo Alberto del 5 aprile del 1836, varato per abolire le comandate, le saline della Palma vennero coltivate unicamente per mezzo di galeotti.

Forse in previsione di questo provvedimento fin dall'anno precedente il reggente della Segreteria di Stato aveva ordinato al commissario di guerra, da cui dipendeva il mantenimento dei forzati, di effettuare alcune importanti modifiche nel loro vitto in considerazione dell'«allarmante» stato di salute in cui essi si trovavano e per il «forzoso travaglio» che dovevano prestare[45].

La nuova dieta prevedeva che a ciascun galeotto non si dessero più solo due etti di fave, ma invece poco più di mezzo etto di verdura cotta con più di un etto di pasta e inoltre che — come condimento — al posto del lardo o grasso di porco, tra maggio e ottobre, si adoperasse l'olio d'oliva, perché ritenuto più sano. Infine a tutti si doveva distribuire una discreta quantità di vino buono e non acetoso, come invece si era praticato sino ad allora[46].

---

[44] Come avveniva anche in precedenza nell'ambito portuale i forzati dovevano trovare occasioni propizie alla fuga: così si legge infatti nel «Pregone del Viceré conte Des Hayes de' 30 giugno 1767, con cui si prescrivono diverse provvidenze per la persecuzione, ed arresto de' forzati, che fuggissero», conservato in ASCA, *Atti governativi e amministrativi*, b. 5, n. 273.

[45] ASCA, *Segreteria di Stato, Seconda serie*, b. 1.059, Cagliari, 13 ag. 1835.

[46] *Ibidem*. Le dosi individuali erano le seguenti: 1/30 di quartiere misura cagliaritana di vino, 6 once di fave da sostituire con 2 once di verdura e 4 once di pasta, olio d'oliva in misura non precisata, il tutto, probabilmente, da conteggiare secondo il sistema di pesi e misure adottato in Piemonte in analogia con quanto prescritto, *ibid.*, Cagliari, 3 ag. 1835.

L'impresario che doveva fornire i cibi appena descritti tentò di ribellarsi a tali disposizioni, anche perché costretto a non cambiare il prezzo globale di ciascuna razione, nonostante le modifiche stabilite e l'introduzione di cibi più costosi[47].

Si giunse poi ad un accordo: il privato ottenne di poter distribuire d'inverno — quando il lavoro era ridotto — un piatto di fave condite, mentre d'estate — quando si apriva la campagna per la raccolta del sale ed era necessario alimentare meglio i lavoratori — avrebbe passato un piatto di verdure e della pasta[48].

Analoghe variazioni stagionali erano già state introdotte nell'alimentazione degli ergastolani di Sassari ed a queste si erano dovute adattare le razioni cagliaritane poco prima del provvedimento ora ricordato.

La dieta sassarese prevedeva infatti, oltre al vino, per i mesi di febbraio, marzo, aprile, agosto, ottobre e novembre, un piatto di fave al mattino e di pasta alla sera, conditi entrambi con olio d'oliva o grasso di porco; invece negli altri mesi si dovevano distribuire pasta e verdura condite con lardo[49].

In quegli stessi anni ogni detenuto sano, non condannato alla galera, poteva consumare per cinque giorni alla settimana cibi analoghi a quelli

---

[47] *Ibid.*, 13 ag. 1835: una razione di viveri doveva essere assicurata al prezzo di 1 soldo e 2 denari. Da quanto si deduce in *ibid.*, b. 1.060, Cagliari, 25 ag. 1837, il costo dei viveri per ciascun forzato di stanza al Bagno penale di Cagliari rimase invariato anche dopo due anni. Nello stesso 1837 per ciascuna razione nel Bagno penale della Maddalena si spendevano invece 3 soldi e 10 denari oltre a 7 soldi e 6 denari per una libra d'olio, in quello di Sassari 1 soldo e 9 denari oltre a 4 soldi e 5 denari per l'olio, ad Iglesias 2 soldi e 6 denari, compreso l'olio. Solo nel Bagno penale di Alghero si praticavano prezzi distinti a seconda che la reazione fosse per un galeotto sano, 2 soldi e 4 denari compreso l'olio, o per un galeotto malato, 2 soldi e 6 denari. Nel prezzo stabilito per la razione veniva compresa la fornitura — espressamente ricordata nel contratto — di legna, utensili per la cottura e la distribuzione dei cibiquali caldai, botti esacchi, e ancora in qualche caso sapone e rasoi per radere la barba ai galeotti, *ibid.*, b. 1.059, Cagliari, 17 giu. 1835.

[48] *Ibid.*, Cagliari, 18 nov. 1835.

[49] *Ibid.*, Cagliari, 3 ag. 1835. Le dosi individuali, secondo il sistema di pesi e di misure adottato in Piemonte, erano le seguenti: 6 once di fave per la mattina, 3 o 2 once di pasta per la sera a seconda che si fornissero «tagliarini del paese» o pasta fatta al torchio, 3/4 d'oncia di lardo o di grasso, 2/5 d'oncia di olio d'oliva, 1/38 di quartiere misura cagliaritana di vino. Con 2 once di pasta e 2 once di verdura si sarebbero sostituite le 6 once di fave nei mesi di gennaio, maggio, giugno, luglio, settembre e dicembre.

assegnati ai forzati: pasta e verdura condite con lardo dal 15 settembre al 15 di maggio, e con olio d'oliva dal 15 maggio al 15 settembre. Gli altri due giorni della settimana — domenica e mercoledì — veniva invece distribuita la carne di manzo o di montone, oppure una minestra all'olio.

A ciascun carcerato malato si doveva somministrare del pane bianco, della semola o minestra fina, del sale per il condimento e, se i ricoverati non erano più di cinque, della carne, ma solo di manzo o di montone, e qualora, questo alimento mancasse del tutto, si sarebbe sostituito con una minestra all'olio [50].

La carne era un alimento prezioso, distribuito assai di rado, così come l'olio d'oliva — certamente più caro del grasso di porco — ed il sale, che raramente figura nei contratti d'appalto per le provviste dei viveri e che addirittura costituì — insieme alla legna per la cottura dei cibi — il pomo della discordia in una lite scoppiata tra un impresario e l'amministrazione statale nel 1842 [51].

Nel regolamento elaborato il 9 aprile 1836 che stabiliva le condizioni di lavoro e di vita dei forzati addetti alle saline, non furono dettate norme particolari per gli alimenti e si può quindi ragionevolmente supporre che si adottasse la dieta elaborata l'anno precedente.

---

[50] ASCA, *Segreteria di Stato, Atti governativi e amministrativi*, b. 17, n. 1.221, «Capitoli da osservarsi per la somministranza degli alimenti ai ditenuti nelle Regie Carceri del Regno» dall'agosto 1833 al settembre 1834. Ritornando al tema della sensibilità per i problemi legati alla genuinità dei cibi, ma anche per una buona confezione degli stessi, all'articolo VI di questi capitoli si prescrive, tra l'altro, che per il pane «Il grano da impiegarsi (...) dovrà essere di buona qualità, mondato dalle pietre, e dalla terra, od altre materie eterogenee, e la farina dovrà essere ben monda dalla crusca, cruscone e cruschello». All'articolo VII si stabilisce che «Le razioni di pane (...) non dovranno avere anteriore cottura, che quella tutt'al più d'un solo giorno avanti, ed essendo dello stesso giorno dovranno essere ben fredde all'ora della distribuzione». Si chiedevano inoltre erbaggi freschi, paste ben cotte, acqua buona e potabile, e che la salute dei detenuti fosse tutelata anche con l'impiego di utensili di rame ben stagnati. L'impresario manchevole avrebbe perso gli alimenti considerati scadenti ed avrebbe potuto incorrere in pene corporali per «difetto di (...) stagnamento». Inoltre egli doveva fornire, in base a precise richieste scritte, il carbone per riscaldare gli ammalati, il vino ed ogni altro alimento, oltre l'aceto, ordinati dal medico, le scope per pulire le carceri, le pignatte di terra «ben cotte» per il cibo di ogni detenuto, i barili per l'immondizia ed i vasi di terra o pitali per l'ospedale.

[51] ASCA, *Segreteria di Stato, Serie seconda* , b. 1.063, Cagliari, 27 lug. 1842.

Un solo accenno venne riservato ai viveri più «fini» che potevano essere ordinati dal medico per gli ammalati ed i convalescenti — esclusi i venerei — ed alle razioni straordinarie distribuite a Pasqua e a Natale.

Tutti questi cibi, così magnanimamente elargiti e considerati evidentemente degli extra, sarebbero stati pagati con il denaro accantonato sulle paghe dei galeotti e quindi dagli stessi fortunati fruitori. Infatti i coatti potevano disporre, alla mano, solo di una lira nuova di Piemonte, mentre il resto della paga doveva essere conservato per far fronte a varie necessità tra cui quelle ora ricordate [52].

Tuttavia anche le disposizioni emanate tra il 1835 ed il 1836 dovettero essere ampiamente disattese; nel 1837 infatti ai galeotti furono distribuiti bevande ed alimenti scarsi e di pessima qualità. L'amministrazione incaricò allora alcuni funzionari perché vigilassero più attentamente [53] sulla qualità e quantità dei generi distribuiti e affinché non si verificassero le inadempienze constatate.

Analogamente a quanto avveniva in altri paesi europei, dove erano state introdotte le prime norme moderne sulla vigilanza per la genuinità dei cibi [54], anche le preoccupazioni del governo piemontese erano rivolte ad arginare gli abusi operati da quanti confezionavano o distribuivano i diversi alimenti. Vennero pertanto emanati provvedimenti generali volti a tutelare la salute pubblica contestualmente a disposizioni di carattere più specifico nelle quali fu sollecitato, tra gli altri, l'intervento dei funzionari preposti al controllo dei commestibili assegnati anche ai carcerati ed agli ergastolani e furono stabilite pene molto severe per i contraffattori.

In quest'ambito si inseriscono i *Capitoli da osservarsi per la provvista del pane ai carcerati* del 1838; in essi l'intendente generale, dopo aver stabilito che ai carcerati sani si dessero poco più di sette etti di pane, mentre a quelli ammalati quattro etti circa di pane bianco, si raccomandò che per preparare questo alimento fosse utilizzato solo puro frumento «mondato dal loglio e da ogni altra materia eterogenea»

---

[52] ASCA, *Intendenza generale*, b. 1.354, Cagliari, 9 apr. 1836.

[53] *Ibid.*, dispaccio viceregio del 10 giu. 1837 in cui si approva il «Regolamento disciplinare pei forzati addetti alla scavazione dei sali».

[54] R. TANNAHILL, *Storia del cibo...* cit., a p. 313 sostiene infatti che nella prima metà del secolo XIX vennero elaborate la prima serie di leggi moderne sulla genuinità dei cibi.

e dispose che le farine dovessero essere setacciate e «purgate» solo nella misura stabilita. L'intendente proibì inoltre di sfiorare le farine o di aggiungervi del cruscone «proveniente da altre farine», ed ordinò che le razioni — del peso prescritto, ben cotte e condizionate — fossero distribuite solo ventiquattro ore dopo la levata dal forno [55].

Un'analoga attenzione proprio sulla confezione dei cibi per i carcerati emerge anche dall'esame di un *Manifesto per gli incanti per l'impresa dei viveri* del marzo 1845 [56]. In esso si raccomandò, tra le altre cose, di preparare per i carcerati il lunedì, il mercoledì e il sabato un etto circa di semola cotta debitamente come minestra con lardo o olio d'oliva «in cui sia fatta soffriggere una discreta quantità di prezzemolo e di cipolla ed il sale necessario».

Tali preoccupazioni per la genuinità e l'accurata confezione dei cibi destinati ai forzati e ai detenuti ispirarono alcuni provvedimenti che possono leggersi come capitoli d'una storia della sensibilità ai problemi della salute pubblica che iniziò a scriversi anche in Sardegna nella seconda metà dell'Ottocento [57].

Il governo piemontese tentò, proprio in quegli anni, di incentivare il rispetto delle «regole di polizia medica, tanto privata che pubblica», attraverso una più puntuale sorveglianza da parte dei funzionari pubblici e stabilì a tal fine, precise norme di tutela della salute. In quelle emanate nel 1849 venne dato molto spazio ai problemi legati agli alimenti destinati a tutti i cittadini, e, in particolare, alla confezione

---

[55] ASCA, *Intendenza generale*, b. 1.354, Torino, 20 lug. 1838, «Capitoli da osservarsi per la provvista del pane ai carcerati».

[56] *Ibid.*, b. 1.577, Cagliari, 7 mar. 1845.

[57] ASCA, *Segreteria di Stato, Serie prima*, bb. 80-81, dove sono raccolti numerosi documenti che trattano dei diversi problemi concernenti la salute pubblica e quindi anche la confezione di cibi e soprattutto quella del pane, alimento base di tutta la popolazione. In queste buste si reperiscono infatti alcuni interessanti documenti redatti in seguito alle ispezioni nei granai e magazzini cittadini da cui si attingeva il frumento per il pane effettuate dai medici incaricati di tali verifiche. In queste relazioni si legge che spesso parte del frumento si presentava di cattiva qualità e addirittura nocivo alla salute e che, in questi casi, se ne consigliava la distribuzione o la vendita fuori dell'isola. I problemi relativi alla genuinità degli alimenti dovevano essere perciò attuali e duramente scottanti; le preoccupazioni per la salute della cittadinanza erano molto vive; ma altrettanto dovevano essere quelle dei commercianti che, nei casi ricordati, vedevano alquanto ridimensionati i loro guadagni (o del tutto persi) e perciò vanificate le loro speculazioni, spesso realizzate a danno della salute dei più.

del pane, alla vendita delle carni, dei pesci, della frutta, dei vini «semplici non fatturati nè infortiti», nonché alla distribuzione di acque che dovevano essere di «lodevoli qualità non stagnanti nè torbide pel cattivo stato in cui si sogliono tenere le pubbliche fonti o pozzi d'acque potabili» [58].

Le apprensioni per le condizioni sanitarie di galeotti ed altri detenuti sono contemplate in queste norme: il Consiglio provinciale di sanità raccomandò infatti ai funzionari pubblici di effettuare continue visite affinché negli ergastoli e nelle carceri fosse assicurato uno «stretto regime igienico» sia nei cibi, sia nei locali destinati ai sani ed agli ammalati, perché «dalli Ospedali e dalle Prigioni sorgono ordinariamente le febbri epidemiche contagiose che spopolano le regioni» [59].

Lo stato degli alimenti e delle strutture parrebbe preoccupare in quegli anni il governo quanto i profitti ricavabili dall'opera dei forzati in buona salute. Per questi ultimi a Cagliari si era pensato infatti di creare un bagno penale dove i galeotti venissero alloggiati in nuovi ed igienici locali, si dedicassero ai lavori delle saline, ma anche alla coltivazione dei campi e all'allevamento del bestiame. Questo bagno, realizzato presso Cagliari, in località San Bartolomeo, venne ultimato del 1842 e fu considerato dai più un modello di struttura e di gestione, perché in esso i forzati «vi erano ben governati e con sapiente carità indirizzati al lavoro» [60].

---

[58] *Ibid., Serie seconda*, b. 81, Cagliari, 23 mag. 1849, «Norme per la conservazione della pubblica salute».

[59] *Ibidem*.

[60] G. SPANO, *Guida della città e dintorni di Cagliari*, Cagliari 1861 (rist. anast., Cagliari s.d.), p. 377; F. CHERCHI PABA nell'*Evoluzione storica dell'attività industriale agricola, caccia e pesca in Sardegna*, IV, Cagliari 1977, pp. 108-111, descriveva dettagliatamente tutti i lavori attuati dai forzati in S. Bartolomeo a partire dal 1850. L'autore precisa inoltre che gran parte della superficie della colonia fu sottoposta a cultura, mentre l'altra venne tenuta a pascolo per il bestiame in dotazione. Alla fine dell'Ottocento, sosteneva il Cherchi Paba a p. 109, la colonia giunse in uno stato di floridezza tale da essere «presa a modello come colonia agraria nazionale». Infine in A. DELLA MARMORA, *Itinerario dell'isola di Sardegna*, I, Cagliari 1868, (rist. anast., Cagliari 1971), alla p. 67 così è descritto il Bagno di S. Bartolomeo con i suoi galeotti: «I servi di pena vi sono ben trattati e governati da un direttore che ha saputo tirar partito dal loro ozio, di modo che in questo Bagno, si respira aria salubre e vi regna la disciplina: le vicinanze che prima erano incolte, oggi sono coltivate ed ornate di alberi, ciocché ha contribuito ad esser presentemente un sito di delizia».

Una volta modificate in positivo le condizioni dei galeotti e soprattutto realizzata l'autosufficienza anche alimentare, la manodopera coatta poté contribuire con maggiore efficienza a rendere prime nel Mediterraneo le saline cagliaritane, passate nel 1852 alla gestione privata.

Certamente non molti forzati sopravvissero alle condizioni di vita e di lavoro descritte, soprattutto nelle miniere; ma anche le denunce ricordate sullo stato di salute e sul vitto di quanti lavoravano come galeotti nelle saline di Cagliari e le diserzioni della manodopera libera ingaggiata a Monteponi e comandata a Cagliari, non lasciano molti dubbi sulla difficoltà di sopravvivenza degli uomini impiegati per estrarre i metalli ed il sale dell'isola, vittime soprattutto della malaria, ma anche della denutrizione.

Anche i forzati degli altri bagni penali sardi, sebbene non sottoposti al duro sfruttamento praticato nelle miniere e nelle saline, stentarono a sopravvivere. I più fortunati affollarono gli ospedali creati dal governo. A titolo d'esempio si possono ricordare quelli ricoverati ad Alghero, secondo quanto venne annotato da un chirurgo incaricato di visitarli nel 1840[61]. Nella nota del medico in questione si riferiva che in quel bagno penale vi erano 16 galeotti di cui ben 15 ricoverati nell'ospedale. Tra questi ultimi, 4 avevano seri problemi all'apparato digerente, uno era infatti affetto da «ostruzione di fegato e di milza», un altro da «lenta epatite», altri due da gastroenterite. Tra i rimanenti, due soffrivano invece di ernia; altri due erano affetti da problemi alla vista ed un terzo era «cieco ad un occhio». Fra gli ultimi tre, il primo era sofferente per un tumore ad un testicolo, il secondo pativa per una cronica sifilide, e infine al terzo mancavano un tarso e un metatarso. L'unico sano, precisava il medico, era un ottuagenario.

[61] ASCA, *Segreteria di Stato, Serie seconda*, b. 1062, Alghero, 4 giu. 1840. Notizie sulle misere condizioni sanitarie dei forzati operanti a Monteponi si reperiscono *ibid.*, b. 1308. Il governo bilanciava ogni anno dei fondi per le medicine da distribuire ai galeotti e pagava gli interventi dei medici e dei chirurghi: sull'operato di questi ultimi cfr. *ibid.*, bb. 1046, 1059, 1060, 1062 e 1063.

LUCIA D'IPPOLITO

L'alimentazione nei secoli XVI e XVII in un monastero femminile: S. Maria del Carmine di Putignano

Come è noto, ancora oggi non disponiamo di opere organiche dedicate alla descrizione e all'analisi delle caratteristiche e dell'uso degli alimenti presso le popolazioni nelle varie epoche e, quindi, all'analisi dei mutamenti avvenuti nel campo dell'alimentazione. Tuttavia, vi è una ricca letteratura che ci informa su diversi e frammentari aspetti del problema, la quale, se opportunamente integrata con fonti di natura archivistica, può aiutarci a ricostruire un quadro degli usi alimentari nelle varie epoche.

Ci rendiamo conto che studiare il fenomeno nella sua globalità è assai arduo a causa della ricca stratificazione in classi sociali e, nell'ambito di queste, in ceti professionali o differenziati per censo. Se a questo, poi, si aggiungono fattori diversi, quali le condizioni oro-idrografiche e climatiche, le multiformi realtà storiche, politiche ed etnografiche delle regioni italiane, ci si rende immediatamente conto della difficoltà di poter formulare giudizi obbiettivi, ma soprattutto validi per l'intera penisola.

La scarsa disponibilità di dati e di elementi di valutazione hanno fatto sì che si avvertisse la necessità di avviare dei sondaggi territoriali e, a volte, anche in una prospettiva di breve durata, tendenti a realizzare una prima indagine conoscitiva del problema, lasciando agli storici di professione il compito di analizzare i fenomeni nella loro complessità e interconnessione. Le pagine che seguono, pertanto, essendo il risultato di un'analisi[1] limitata ad un ambito geografico

[1] Ai fini dell'indagine sono stati determinanti la disponibilità di don Nicola Redavid, responsabile dell'Archivio diocesano di Conversano e del prof. Marco Lanera, direttore della Biblioteca civica di Conversano e i suggerimenti di don Giovambattista Romanazzi, del prof. Antonio Galluzzi e infine dell'amico e collega Michele Durante.

preciso e circoscritto, cioè al comune di Putignano, località ubicata nella fascia interna meridionale di Terra di Bari, e ad un gruppo sociale ben definito — le monache di S. Maria del Carmine — si prefiggono di seguire *in loco* l'andamento delle consuetudini alimentari, lasciando poi, come si è detto, agli storici il compito di correlare tali risultati con vicissitudini di natura politica, storica ed economica di più ampio respiro.

Il monastero di S. Maria del Carmine fu istituito per volere dell'università di Putignano e di alcuni cittadini, appartenenti al ceto dei notabili, i quali intendevano dotare la propria città di una struttura atta ad accogliere le fanciulle che chiedevano di monacarsi. A tal fine nel 1568 l'università comprò alcune case, appartenenti a Nicola Vincenzo Renna e ad Aurelia Filotimo, in località «lo Castiello», e le donò all'ordine dei Carmelitani affinché, con opportune modifiche, fossero trasformate in convento di clausura.

L'atto di donazione, stipulato per mano del notaio Giovanni Innocenzo Carusio il 17 agosto 1568[2], tra Antonio Fanelli, che in qualità di sindaco agiva in nome e per conto dell'università, e fra' Giovambattista Cipriano, provinciale dell'ordine carmelitano in Puglia, stabiliva le modalità con le quali si doveva procedere alla costituzione e all'ordinamento del monastero.

Innanzitutto, l'Università si riservava il diritto di eleggere in perpetuo due procuratori che, insieme con il priore del convento di S. Angelo (appartenente all'ordine maschile dei Carmelitani), dovevano presiedere all'amministrazione dei beni e delle entrate del nuovo convento ed esprimere il proprio consenso per ogni richiesta di monacazione avanzata tanto da cittadini che da forestieri. Tale consenso, espresso dagli eletti, andava ad aggiungersi a quello dei due procuratori e del padre provinciale dell'ordine carmelitano.

Nell'atto di donazione si stabiliva, inoltre, che «ciascaduna monacha che entrarrà non possa intrarci senza dote conveniente per aumento di esso monasterio, quale dote sia da reconoscersi da esso reverendo provinciale et procuratori ut supra (...)»[3]. Pertanto la consistenza della

---

[2] *Putignano. Documenti e studi. Atti notarili relativi al monastero delle monache di S. Maria del Carmine*, a cura di A. GALLUZZI - P. MANGINI, Putignano 1983.

[3] *Ibid.*, p. 19.

dote, essenziale per comprendere la destinazione della nuova struttura a certe fasce sociali, probabilmente, dovette essere in un primo momento variabile, se l'Università ritenne opportuno intervenire con una «conclusione» del 29 aprile 1571, e fissarne l'importo a ducati 100[4] «per pannamenti ordinarij et sei ducati per cadauno anno durante la vita de la monaca (...) per il vitto suo»[5]. Con la stessa «conclusione» si fissava a 40 il numero massimo delle monache da accogliere nel convento.

L'università di Putignano non mancò mai di interessarsi ai lavori di costruzione e ampliamento del monastero, stanziando a questo fine considerevoli somme di danaro, come testimoniano le numerose conclusioni universitarie degli anni successivi[6], perché se è vero che il monastero era stato fondato affinché le Carmelitane, che erano già da tempo presenti nella città di Putignano, potessero «con più lloro comodità attendere al culto divino»[7], tale fondazione rispondeva anche ad una esigenza molto più concreta e cioè, come si afferma nell'atto di donazione del 1568, «per benefitio universale»[8]. È risaputo, infatti, che la dote richiesta al momento della professione presso tutti gli ordini religiosi era sensibilmente più alta (a volte anche doppia) per le forestiere. Non essendoci a Putignano un convento femminile, coloro che intendevano monacare le proprie figlie o sorelle erano costretti a rivolgersi a città vicine, nelle quali, ovviamente, erano considerati forestieri e costretti, pertanto, ad un esborso maggiore di denaro per la dote.

Di fondazione laica, il convento di S. Maria del Carmine di Putignano fu posto sotto il giuspatronato dell'Università con apposito

---

[4] Moneta d'argento coniata durante il viceregno spagnolo e in uso corrente nel regno di Napoli, poi delle Due Sicilie.
1 ducato = 5 tarì = 10 carlini = 100 grana = 1200 cavalli. Cioè, 1 carlino era la decima parte del ducato e, quindi, pari a 10 grana; 1 tarì era pari a 2 carlini e, perciò, a 20 grana. Il cavallo, infine, era la dodicesima parte del grano. (Cfr. A. MARTINI, *Manuale di metrologia ossia misure, pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, Torino 1883 (rist. anast. Roma 1976), pp. 396-399; M. LANERA, *Documenti di vita castellanese all'alba del sec. XVIII. La liquidazione dell'eredità di Don Francesco P. Macchia*, in «Fogli per Castellana», 1972, 4, p. 123).

[5] ARCHIVIO STORICO DEL COMUNE DI PUTIGNANO (d'ora in poi ACP), *Liber conclusionum Universitatis Putineani*, cat. 1, vol. 2, 1570-1571, c. 44*v*.

[6] *Ibid.*, 1580-1581, cc. 32, 54*v*, 72*v*, 75*v*, 78 e, 97*v*; vol. 3, 1584-1585, c. 8*v* e cc.42*v*-43.

[7] *Putignano. Documenti e studi* ... cit., p. 14.

[8] *Ibidem.*

breve apostolico[9] e il segno esteriore di questo potere era rappresentato dalla chiave di clausura posseduta dal sindaco a nome di tutta la comunità putignanese. La chiave di clausura fu restituita all'autorità religiosa solo nel 1849, al termine di una lunga causa tra l'università e il vescovo di Conversano[10]. Ma di lì a pochi anni, con l. 7 lug. 1866, n. 3036, il convento fu soppresso e devoluto al comune che lo adibì ad uso di scuola elementare. Restaurato, il convento ospita attualmente la Biblioteca civica.

Il materiale documentario relativo al monastero di S. Maria del Carmine, insieme con quello di altri enti religiosi soppressi, è conservato parte presso l'Archivio diocesano di Conversano e parte presso l'Archivio storico del comune di Putignano[11], completamente in disordine e perciò privo di qualsiasi strumento di consultazione il primo, in via di riordinamento il secondo.

Non è da escludere, pertanto, che le serie esaminate presso i due archivi non esauriscano il panorama delle fonti disponibili per uno studio sulla storia dell'alimentazione nel monastero. In particolare la serie costituita da registri contabili risulta abbastanza organica nonostante le numerose lacune cronologiche ed ha permesso, con opportune integrazioni provenienti dai Libri delle conclusioni universitarie, di delineare un quadro degli usi alimentari nel territorio di Putignano nei secoli XVI e XVII[12].

Ma tracciare le linee delle vicende alimentari nel territorio di Putignano, seppure attraverso una fonte così particolare, suscita interrogativi di varia natura connessi anche alle vicende economico-patrimoniali dell'ente religioso in questione, sciogliendo i quali è possibile

---

[9] G. NAPOLITANO, *Putignano. Le istituzioni, le curiosità, la toponomastica*, Putignano 1986, p. 139.

[10] *Ibid.*, pp. 139 e seguenti.

[11] Altra fonte di rilevante interesse per definire momenti importanti nella storia del monastero di S. Maria del Carmine è rappresentata dalle schede notarili conservate presso l'Archivio di Stato di Bari e presso l'Archivio diocesano di Conversano. Dato che i mezzi di corredo attualmente esistenti non arrivano al livello di analisi dei singoli atti, la ricerca è difficile e programmabile solo in tempi lunghi.

[12] In particolare, i registri contabili esaminati sono relativi agli anni: 1572-1573, 1573-1574, 1575-1576, 1580-1581, 1588, 1594-1595, 1602-1603, 1616-1617, 1619-1620, 1620-1621, 1621-1622, 1622-1623, 1623-1624, 1625-1626, 1627-1628, 1630-1631, 1632-1633, 1634, 1639, 1639-1641, 1646-1647, 1658-1659, 1660-1661, 1662-1663, 1669-1670, 1678-1679, 1682 e 1691-1692.

tentare una spiegazione dei fatti più strettamente pertinenti alle scelte alimentari che si effettuavano nei periodi esaminati. Così, ad esempio, l'acquisto giornaliero o (in certi periodi) settimanale di determinate quantità di olio e vino, di contro all'assenza di acquisto degli stessi generi in altri, potrebbe collegarsi a vicende alterne attraversate dall'agricoltura, ma anche a particolari fatti di natura esterna, quali il possesso o meno, da parte del convento, di terreni coltivati a vigna o ad uliveto.

Un momento particolarmente significativo nella storia patrimoniale del monastero di S. Maria del Carmine è rappresentato dal lascito testamentario del notaio Antonio Fanelli, esponente di rilievo del notabilato cittadino, nonché sindaco dell'università in certi periodi e procuratore dello stesso convento.

Il 10 luglio 1590 il notaio Fanelli redasse un testamento nuncupativo per mano del notaio Tarquinio Tarantino di Bari, con il quale istituiva erede universale «sopra tutti soi beni, mobili et stabili, raggioni, actioni, crediti, legati et nomi di debitori»[13] la magnifica Sidonia Fanelli, sua nipote, figlia legittima e naturale del fu Archilao, suo figlio. Qualora la detta Sidonia fosse morta prima di sposarsi o, una volta contratto matrimonio, senza figli legittimi e naturali, il notaio Fanelli disponeva che tutti i suoi beni pervenissero in eredità al venerabile monastero di S. Maria del Carmine. Tale ipotesi si verificò puntualmente il 10 giugno 1598, quando Sidonia, pur avendo contratto matrimonio, in punto di morte, non avendo figli e uniformandosi al testamento del suo avo, istituì suo erede universale il suddetto monastero.

La parte che qui più ci interessa è il lungo inventario dei beni appartenenti al notaio Fanelli, riportato in calce al suo testamento[14], la cui lettura risulta chiarificatrice in relazione alla natura e alla consi-

---

[13] Il testamento del notaio Fanelli è integralmente trascritto in una platea, presumibilmente del '700, conservata presso l'Archivio diocesano di Conversano, relativa ai beni posseduti a vario titolo dal monastero di S. Maria del Carmine.

[14] ARCHIVIO DIOCESANO DI CONVERSANO (d'ora in poi ADC), *Monastero di S. Maria del Carmine di Putignano*, Platea, cc. 16*v*-18*v*. Poiché, come si è già detto, l'Archivio diocesano di Conversano a tutt'oggi non presenta alcuna forma di ordinamento del materiale documentario ivi custodito, tutte le successive citazioni archivistiche relative a tale documentazione saranno necessariamente incomplete e approssimative.

stenza del patrimonio che il convento, e per esso i suoi procuratori, si trovò a gestire[15].

Considerato che, per espresso volere del notaio Fanelli, le case di sua proprietà, una volta pervenute in eredità al convento di S. Maria del Carmine, dovevano essere poste in vendita e il ricavato impiegato nell'acquisto di annui censi o altre entrate a favore dello stesso monastero, ci si rende conto immediatamente che gran parte delle rendite del convento erano riconducibili essenzialmente a due fonti principali: gli interessi percepiti su somme di denaro prestate e la rendita proveniente dalle due masserie ereditate.

D'altra parte le masserie costituivano molto spesso in questo periodo, la sola rendita di cui disponevano gli enti religiosi ed erano i principali centri del potere ecclesiastico nelle campagne[16]. Dopo il Concilio di Trento in Puglia prevalse il principio, confermato da Pio V nella bolla *De Censibus* (1569), di sottoporre la proprietà fondiaria ecclesiastica a sistemi di sfruttamento indiretto. Questo perché la gerarchia ecclesiastica riteneva, fondatamente, che la conduzione diretta di vasti possedimenti favorisse il malcostume del clero. Pertanto, masserie e terreni furono affittati, ma l'agricoltura restò legata alla struttura tradizionale, divisa tra coltura cerealicola e pastorizia. Il rendimento dei terreni coltivati a frumento, per esempio, si manteneva sempre molto basso (il rapporto normale tra semente e prodotto era di 1:5)[17].

---

[15] Tra i beni immobili vi erano: due case, di cui una, palazzata, si trovava nei pressi del convento e l'altra vicino porta Barsento; due masserie, una di 150 tomoli in località «lo faragnito», l'altra di circa 20 tomoli in località «la ritana»; 10 tomoli di terre chiuse a Monte Calvo; una vigna di 20 quartieri, con «casella e palmento», in località «pezza delle pere» (il quartiere è la quarta parte del vignale, unità di misura delle terre coltivate a vigna; il vignale corrispondeva a circa mq. 6.253). A ciò si aggiungevano le «due parti» di un gregge di mille ovini, 5 buoi, 34 giumente, uno stallone ed un asino. Segue, nell'inventario, un nutrito elenco di somme di danaro impiegate a censo e di affitti di terre da riscuotere per un ammontare complessivo di duc. 505 e gr. 25.

[16] G. MASI, *Sulla riforma dei contratti agrari nei possedimenti della Chiesa in Puglia nella seconda metà del XVI secolo*, in *Studi di storia pugliese in onore di Giuseppe Chiarelli*, a cura di M. PAONE, Galatina 1973.

[17] Per un più approfondito esame della questione, cfr. E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari 1961; G. MASI, *Organizzazione ecclesiastica e ceti rurali in Puglia nella seconda metà del Cinquecento*, Bari 1957.

Di questi fattori, oltre che di quelli più strettamente connessi alle vicende storico-patrimoniali del monastero, bisognerà tenere conto, quindi, nel valutare i bisogni e le scelte alimentari effettuate all'interno della comunità monastica putignanese nei secoli XVI e XVII.

La serie di registri contabili della documentazione relativa al monastero di S. Maria del Carmine, alla quale si è fatto specifico riferimento nella presente ricerca, è costituita da «quinterni», abbastanza analitici, compilati dagli amministratori dei beni del convento e relativi alle entrate ed uscite verificatesi a vario titolo.

Proprio scorrendo le voci relative agli esiti ordinari si è potuto constatare che esse sono costituite quasi totalmente in spese di vitto quotidiano. Giornalmente i procuratori annotavano il tipo e, spesso, anche la quantità degli alimenti acquistati e dalla lettura di tali elenchi sono emerse la sistematicità e la precisione con cui venivano gestite le uscite quotidiane, oltre che la persistenza nel tempo di determinati usi alimentari o la loro variazione in un arco cronologico abbastanza esteso, considerato che i registri esaminati comprendono un secolo e mezzo di storia.

Si riportano di seguito i dati rilevati adottando un criterio di analisi per campione, limitatamente ad alcuni anni fra i più significativi dal punto di vista dell'alimentazione. Infatti, si sono voluti evidenziare i diversi momenti in cui il regime alimentare monastico registrava sensibili variazioni in relazione alla quantità ma soprattutto alla qualità dei generi consumati.

In tale ottica, si sono privilegiati gli ultimi anni del secolo XVI, i primi del XVII e quelli centrali e finali dello stesso secolo.

Prima di scendere nello specifico dell'analisi dei vari periodi presi a campione è opportuno fare alcune precisazioni.

Per tutti i «libretti» di introito ed esito esaminati abbiamo la contabilità dei generi alimentari acquistati, con l'indicazione delle quantità e del prezzo, ma non quella del numero delle commensali, per cui non è stato possibile precisare la distribuzione quantitativa pro-capite degli alimenti[18]. Gli elenchi del vitto sono piuttosto scarni, nel senso

[18] A questo proposito una indicazione indiretta ci perviene dalla già citata conclusione universitaria del 29 aprile 1571 che fissava a 40 il numero massimo delle monache da «claustrare» nel convento di S. Maria del Carmine. Ma in un documento notarile del 25

che non si fa riferimento ai piatti che costituiscono i menù giornalieri e, quindi, agli ingredienti usati per preparare certe minestre o pietanze. Vale a dire che in tali elenchi vi è la menzione dei generi alimentari acquistati, senza che sia precisata la loro destinazione culinaria. E data la ripetitività del tipo di alimenti acquistati si potrebbe essere indotti a ritenere che la dieta alimentare fosse piuttosto monotona e caratterizzata da una scarsa varietà di pietanze. In realtà il tipo di documento studiato non permette affermazioni assolutistiche.

Una lettura puntuale delle voci relative alle spese dei generi alimentari evidenzia quanto segue:

a) Libri di introito ed esito, 1572-1573 [19]. La carne veniva acquistata due volte la settimana, qualche volta tre. Molte volte la voce che indica l'acquisto della carne è generica, cioè non si specifica la qualità di essa, ma solo la quantità, espressa in rotoli [20]. Altre volte, invece, il procuratore specifica che si tratta di carne di maiale, di «bove», di «porco», di pecora, di castrato.

Il pesce era presente sulla mensa delle monache per due o tre volte la settimana, ma si trattava sempre di pesce di scarso pregio (e quindi a costo più basso): sarde fresche e salate, sardelle, vope. Qualche volta compaiono i mitili (cozze nere). Scarso era il consumo di latticini, per lo più ricotta fresca e «caso», cioè formaggio stagionato.

Di contro erano largamente usati gli ortaggi: cicorie, «cauli» (cavoli), foglie, «finucchi», «sparaci» (asparagi). Nei mesi di marzo ed aprile si aggiungevano fave nuove e «sponzali» (cipollacce col fiocco).

---

ottobre 1598 (trascritto nella Platea dello stesso monastero), «Liberatio administrationis bonorum quondam Notarii Antonii Fanelli per Abbatem Novaram usque ad annum 1598», compaiono come parti in causa le monache che vengono elencate nominativamente. Il totale è di 35 unità. E ancora, nel libretto di introiti ed esiti relativo al periodo maggio 1662-aprile 1663, di seguito all'elenco degli esiti straordinari del mese di aprile 1663, compare una voce di spesa relativa al vestiario delle monache (professe e converse) che vengono elencate nominativamente: risultano essere 36 (di cui una defunta).

[19] ADC, *Monastero di S. Maria del Carmine di Putignano, Libri di introito ed esito*, 1572-1573.

[20] Il rotolo era una misura di peso equivalente a kg. 0,890997. Un rotolo si divideva in 1.000 trappesi (100 rotoli componevano 1 cantaio). La libbra era pari a 360 trappesi e cioè a kg. 0,32072. Una libbra si divideva in 12 once. L'oncia corrispondeva a 30 trappesi, cioè a kg. 0,26730; il trappeso a 20 acini, cioè a kg. 0,000891. (Cfr. C.A. DE RIVERA, *Tavole di riduzione de' pesi e delle misure della Sicilia Citeriore in quelli statuiti dalla legge de' 6 aprile del 1840*, Napoli 1840, p. 287 sgg., p. 131; A. MARTINI, *Manuale di metrologia* ... cit., p. 395; M. LANERA, *Documenti di vita castellanese* ... cit., pp. 123-127).

La frutta è pressocché assente nell'elenco degli alimenti acquistati: solo un paio di volte vi è l'annotazione dell'acquisto di mele. Non sappiamo se ciò sia dovuto ad abitudini alimentari generali per il periodo storico esaminato, che non prevedevano l'uso della frutta, o se tale alimento pervenisse sulla mensa delle monache per altre vie.

L'acquisto del vino, a caraffe[21], era pressocché quotidiano. Per l'anno considerato si registra, in media, l'acquisto di 30-40 caraffe la settimana, con un prezzo variabile da 8 a 12 cavalli[22] la caraffa.

Il grano veniva acquistato a piccole quantità, con cadenza settimanale o mensile. Il prezzo per l'anno considerato si mantenne costante: 8 carlini[23] il tomolo[24], quindi veniva portato al mulino per essere trasformato in farina. La farina era utilizzata sia per la preparazione della pasta che del pane. Il convento, però, non era dotato di un forno proprio, per cui il pane veniva portato in qualche forno pubblico per la cottura, come si deduce da un elenco di spese sostenute per la «cocitura» del pane che compare in chiusura dell'elenco annuale degli esiti.

Alla fine dell'anno il bilancio fra voci attive e passive registra un saldo positivo di ducati 19 e cavalli 10. Anche tenendo presente che tra gli esiti sono registrate pure le spese per l'acquisto di legna, candele, olio per illuminazione, ecc., è facile rendersi conto che, comunque, la gran parte degli esiti è quella relativa all'acquisto dei generi alimentari i quali vanno ad incidere in maniera notevole sul reddito annuo del convento (in verità non molto alto: 577 ducati circa).

---

[21] Misura di capacità equivalente a l. 0,727084; 60 caraffe formavano un barile (l. 43,625030) e 12 barili una botte (l. 523,500360). Ma nel commercio al minuto il barile si divideva in 66 caraffe e, pertanto, una caraffa corrispondeva a l. 0,660985 (cfr. A. MARTINI, *Manuale di metrologia* ... cit., p. 395; G. GANDOLFI, *Tavole di ragguaglio delle unità di pesi e misure*, Napoli 1861).

[22] Cfr. nota n. 3.

[23] *Ibidem.*

[24] Il tomolo, oltre che misura agraria, era anche misura di capacità per gli aridi ed era equivalente a l. 55,544946. Il tomolo si suddivideva in 24 misure, mentre lo stoppello era l'ottava parte del tomolo e, pertanto, corrispondeva a 12 misure. Per quel che riguarda il frumento, il tomolo corrispondeva a rotola 48 circa di peso e, quindi, a circa Kg. 43 (cfr. C.A. DE RIVERA, *Tavole di riduzione de' pesi e delle misure* ... cit., pp. 19, 200; A. MARTINI, *Manuale di metrologia* ... cit., p. 395).

Per il periodo che va da giugno 1594 a maggio 1595 le rendite del monastero diminuiscono (ducati 444 tarì 4 e grana 5) rispetto al periodo 1572-1573). In proporzione diminuiscono anche le uscite ma non al punto da raggiungere il pareggio tra voci attive e voci passive, per cui il suddetto periodo si chiude con un saldo passivo di ducati 38 tarì 4 grana 19 e cavalli 12[25].

b) Libri di introito ed esito, 1594-1595. Questa minore disponibilità finanziaria non sembra abbia inciso molto sui consumi alimentari delle monache, ma al contrario notiamo, per esempio, che il consumo di carne è decisamente passato da due a tre volte la settimana: il mercoledì o il giovedì, sabato e domenica sulla mensa del convento si trova carne «vaccina», carne di castrato, di pecora (in misura maggiore) e di maiale (solo nei mesi invernali). Il prezzo è variabile a seconda del tipo di carne: si va da 9 grana e mezzo al rotolo per la carne di maiale a 6 grana e mezzo per il castrato, mentre la carne bovina viene pagata, nel periodo in questione, a 7 grana e mezzo il rotolo. Il prezzo più basso giustifica ovviamente il maggior consumo di carne ovina rispetto agli altri tipi di carne. Probabilmente un contenimento delle spese è stato ottenuto con una diminuzione degli esiti straordinari, cioè di tutte quelle voci di spesa che esulavano dal vitto. Il pesce si consumava una sola volta la settimana: sarde in barile (cioè salate) e «sardelle» fresche di Taranto. Anche gli ortaggi erano i soliti: foglie, cicorie, insalata (più frequentemente), cavoli e i cosiddetti «cocumbari» o «cocummari», cioè una specie di cetrioli con buccia pelosa.

Compare per la prima volta un genere non di prima necessità, lo zucchero, acquistato una sola volta, probabilmente in occasione di una qualche particolare ricorrenza, nella quantità di 2 libbre e 3 once (a carlini 3 la libbra). Molto precisamente vengono indicate le quantità di vino acquistate: 32 caraffe al giorno (16 per il pranzo e 16 per la cena). L'olio, acquistato in piccole quantità mensili, non supera i 16 stai[26] per tutto l'anno; il suo prezzo varia da 8 a 9 carlini lo staio. Per

---

[25] ADC, *Monastero di S. Maria del Carmine di Putignano, Libri di introito ed esito*, 1594-1595.

[26] A Putignano la misura dell'olio era la salma, pari a 206 rotola e 2/3, cioé a kg. 184,13879. Lo staio era pari a rotola 10 e 1/3, cioè a kg. 9,207 e a l. 10,081100. Infatti, nel commercio all'ingrosso l'olio si vendeva a peso, mentre nel commercio minuto si vendeva a misura (cfr. G. GANDOLFI, *Tavole di ragguaglio* ... cit., p. 99; C.A. DE RIVERA, *Tavole di riduzione de' pesi e delle misure* ... cit., pp. 20, 267 e 356).

quel che concerne, infine, il consumo di grano, notiamo che 11 tomoli vengono acquistati (a 16 carlini il tomolo), mentre per altri 35 tomoli sono registrate solo le spese sostenute per farlo trasportare all'interno del monastero. Quest'ultimo dato ci conferma che, comunque, il convento possedeva già qualche fonte di reddito agrario, anche se esso si rivelava insufficiente per il fabbisogno interno, tanto da rendere necessario l'acquisto, in certi periodi, di determinate quantità di grano. Non solo, ma il convento possedeva anche qualche vigna, poiché tra le spese sostenute si sono rinvenute quelle relative a giornate di lavoro pagate a dei braccianti per zappare e potare le piante (a 18 grana la giornata). Il fatto che tra le spese sia registrato anche l'acquisto del vino può essere spiegato con la circostanza che non tutti gli anni le vigne fornivano un raccolto adeguato e che le procedure di trasformazione dell'uva in vino, rendendo necessario il possesso di attrezzature adatte e l'impiego di manodopera all'interno delle mura del convento, forse induceva le monache a vendere l'uva o il vino mosto per acquistare quello chiaro, cioè già decantato e pronto all'uso.

c) Libri di introito ed esito, 1602-1603. I primi anni del secolo XVII non segnano sostanziali novità nel regime alimentare delle monache di S. Maria del Carmine: da poco venute in possesso dell'eredità Fanelli (1598), esse non hanno ancora cominciato a beneficiare in pieno delle rendite connesse a tale lascito testamentario. Ne è una prova il bilancio conclusivo del periodo maggio 1602 - maggio 1603, dove entrate ed uscite sostanzialmente si pareggiano: 653 ducati, 4 tarì e 16 grana è il totale delle entrate, mentre le uscite ammontano a 653 ducati, 4 tarì e 12 grana[27]. I consumi alimentari sembrano condizionati dalle rendite non molto alte. Scorrendo l'elenco delle spese di vitto ci rendiamo conto che la carne continua ad essere consumata tre volte la settimana: si tratta quasi sempre di carne di castrato o bovina. In inverno si acquista carne di maiale ed in occasioni particolari (come quella della visita del padre provinciale dell'ordine carmelitano) si consuma carne di vitello. Per il pesce ci si limita (una volta la settimana) al solo consumo di sarde, sia fresche che salate. Tra i latticini troviamo solo ricotta (fresca o salata) e formaggio «fermo», cioè stagionato. Pressocché

[27] ADC, *Monastero di S. Maria del Carmine di Putignano, Libri di introito ed esito*, 1602-1603.

inesistente l'acquisto di frutta: si tratta solo di fichi. Analoga povertà qualitativa si riscontra tra gli ortaggi: foglie, broccoli e molta insalata. Olive salate, fave secche e ceci si acquistano d'inverno, a tomoli.

Da segnalare l'acquisto frequente di sale: nel periodo considerato si acquistano 3 tomoli e 24 stoppelli di sale (a 9-10 grana lo stoppello). Il notevole consumo di sale induce a pensare che le monache usassero conservare certi cibi sotto sale. Il grano, acquistato mensilmente a più riprese, ammonta a 207 tomoli per tutto l'anno e dall'andamento dei prezzi (minimo: 11 carlini il tomolo nel maggio 1602; massimo: 21 carlini il tomolo nel marzo 1603) e dalle quantità acquistate si potrebbe ipotizzare una annata poco favorevole per questo prodotto, al punto da indurre all'acquisto, nonostante il possesso di terre che quasi sicuramente in parte erano a seminativo.

Anche l'olio viene acquistato mensilmente, in piccole quantità (2-3 stai per volta, a 20-22 carlini lo staio). Per quel che riguarda il vino, probabilmente quello prodotto dalle vigne di proprietà del monastero non era sufficiente al fabbisogno perché esso viene acquistato con frequenza. Fanno eccezione i mesi di ottobre, novembre, dicembre e gennaio. A partire dal mese di febbraio si cominciano a registrare i primi acquisti di vino: evidentemente ciò avviene nel momento in cui le riserve di proprietà del convento si esauriscono. Sempre tra gli esiti, compare spesso la voce relativa al pagamento di giornate di lavoro nelle vigne, il cui prezzo è variabile probabilmente perchè legato al periodo e al tipo di lavoro eseguito (si va da 11-12 grana al giorno nel periodo maggio-giugno 1602 a 25 grana nel marzo 1603).

d) Libri di introito ed esito, 1616-1617. Rispetto al periodo precedente comincia a profilarsi una maggiore varietà nei consumi alimentari, se pure circoscritta a determinati generi, quali gli ortaggi e il pesce [28]. Quest'ultimo continua ad apparire sulla mensa delle monache per non più di una volta alla settimana, ma accanto alle onnipresenti sarde (sia fresche che salate), troviamo vope, «scumbri» (sgombri), «treglie» (triglie), cefali, «pulpo» (polpo), «auratelle» (orate). Largamente presenti i mitili di Taranto: cozze nere e «goscioli» o «cuozzoli», cioè coccioli. Tra gli ortaggi, oltre l'insalata, sono presenti «cauli» (cavoli), cime di cicorelle, «cocummeri»

[28] *Ibid.*, 1616-1617.

(cetrioli), «cocozze» (zucchine), cicorie, porri, finocchi, biete, «rafanelli» (ravanelli). Quasi quotidianamente si acquistavano erbe aromatiche come il prezzemolo e il sedano («petrosino» e «accio»). Altro ingrediente largamente usato in cucina era la cipolla.

La carne veniva consumata non più di due volte la settimana: si tratta soprattutto di castrato e di agnello, ma anche il vitello è acquistato frequentemente. Nei mesi invernali troviamo annotato l'acquisto di carne di maiale, di salsiccia speziata, qualche volta galline e una volta piccioni. I latticini acquistati sono ancora, e solo, ricotta fresca o salata.

La frutta continua a rivestire un ruolo molto marginale nell'alimentazione delle monache: è presente pochissime volte (6 volte in un anno). Si tratta di ciliege, pere, meloni, «marancie» (arance), «columbri» (fioroni). Da notare che il grano viene acquistato in un unica soluzione: 200 tomoli a carlini 8 il tomolo, con una spesa complessiva di ducati 164. Non compaiono più le voci relative all'acquisto di acqua, sale, vino e olio. Probabilmente, una annata favorevole, con relativa abbondanza di questi ultimi due prodotti, ha fatto sì che il convento potesse far fronte ai propri consumi interni senza dover ricorrere, come spesso accadeva, al loro acquisto.

e) Libri di introito ed esito, 1621-1622. Si tratta di un periodo nel quale non si registrano sostanziali mutamenti nelle abitudini alimentari delle monache. La carne continua ad essere presente sulla mensa del convento nella misura di tre volte la settimana: si tratta di carne «baccina» (bovina), di pecora, di «aino» (agnello), di castrato, di maiale[29]. Molte volte non si specifica il tipo di carne acquistata, ma probabilmente si tratta di castrato o agnello, carni più a buon mercato e largamente consumate. Anche per il pesce, molto spesso, il termine è generico. Laddove la qualità è indicata, troviamo largo consumo di sarde, fresche e salate, di sgombri, vope, pesce centrone, anguille e qualche volta saraghi. Sempre presenti le cozze nere di Taranto. Largamente consumati risultano pure gli ortaggi: «lattuche» (lattughe), cicorie, «cocummeri» (cetrioli), «carcioffole» (carciofi), scarola, finocchi, ravanelli, asparagi. Tra i legumi: le fave, i ceci freschi, i fagioli.

[29] *Ibid.*, 1621-1622.

Nell'elenco dei cibi acquistati compare anche la frutta: «cerase» (ciliege), «pruni» (prugne), «citrangoli» (cedri), «melluni» (meloni), pere, mele, «columbri» (fioroni), fichi. Se da una parte tali acquisti non vengono effettuati, in media, più di due o tre volte al mese, tale che il consumo di frutta resta sempre un fatto occasionale e sporadico, dall'altra dobbiamo rilevare come, rispetto ai periodi precedenti, la frequenza con la quale troviamo menzionato l'acquisto di tale genere alimentare può essere la spia di un qualche cambiamento in abitudini alimentari da lungo tempo consolidate. Anche per questo periodo è da registrare l'acquisto di grano (164 tomoli, ad un prezzo oscillante tra gli 8 e gli 11 carlini il tomolo) e di olio (2-3 stai al mese, con un prezzo minimo di 12 carlini e massimo di 16 carlini lo staio). Largamente impiegate nella preparazione dei piatti erano le erbe aromatiche: sedano, prezzemolo, ma anche senape, zafferano, aglio e cipolla.

f) Libri di introito ed esito, 1658-1659. Il procuratore designato per il periodo suddetto, Giovanni Maria Minunno, redige un elenco di introiti ed esiti molto dettagliato nel quale compare, tra gli esiti, un'ulteriore suddivisione in esiti ordinari ed esiti straordinari[30]. Gli esiti denominati ordinari sono quelli che si riferiscono al vitto giornaliero, quelli straordinari comprendono vari tipi di spesa: acquisto di cera, olio per le lampade, incenso, corde, scope, legna, carbone, ma anche il costo delle giornate di lavoro nelle vigne, la cottura del pane, ed altro ancora. Sempre tra gli esiti straordinari sono annotati gli acquisti «all'ingrosso» di generi alimentari quali il grano, l'olio, il formaggio stagionato. Interessanti considerazioni scaturiscono dalla lettura di tali spese straordinarie: innanzitutto l'acquisto di olio, vecchio e nuovo (sei volte durante l'anno), per un totale di 50 stai, dà un consumo mensile medio di 3-4 stai, che è il solito rilevato anche per gli anni precedenti. Il grano, invece, viene acquistato solo due volte, in quantità non rilevanti, per cui è lecito ritenere che da questo punto di vista il monastero avesse realizzato, con i raccolti provenienti dalle masserie concesse in affitto, una sorta di autosufficienza, che si intuisce completa per quanto riguarda il prodotto delle vigne. Nessun acquisto di vino, infatti, si registra per il periodo esaminato, nel quale,

[30] *Ibid.*, 1658-1659.

anzi, notevoli sono le spese per l'ingaggio di operai addetti a vari tipi di lavoro nelle vigne: zappatura, potatura, guardiania, vendemmia, pigiatura dell'uva. Oltre che ipotizzare un'annata favorevole, dobbiamo tener presente che, probabilmente, alla metà del secolo XVII, le proprietà del monastero di S. Maria del Carmine, tra le quali si annoveravano numerosi vigneti, avevano raggiunto un'estensione di tutto rispetto, grazie anche ai diversi lasciti testamentari di cui era stato beneficiario nel corso degli anni.

Passando poi all'esame delle voci relative agli esiti ordinari, l'impressione generale è che ci si alimenti meglio, sia per la qualità che per la varietà dei cibi acquistati. Infatti, ogni giorno sulla mensa del monastero compaiono carne o pesce, molto spesso la voce che ne indica l'acquisto è generica, altre volte se ne specifica il tipo, specie in riferimento al pesce. Per cui accanto alle solite sarde, sappiamo che largamente consumati erano gli sgombri, le triglie, i polpi, le vope. Una novità è rappresentata dal consumo di riso, anche se non in quantità rilevanti. Legato a fattori stagionali è l'acquisto di alcuni alimenti particolari, quali i funghi (a novembre), il sanguinaccio e la salsiccia (dicembre-febbraio). Gli ortaggi continuano a rivestire un ruolo di primo piano nell'alimentazione [quotidiana: si tratta di insalata (il termine è generico), finocchi, ravanelli, cicorie, foglie, cavoli.

L'acquisto di frutta è sporadico e limitato a due soli tipi: mele e pere. Ma probabilmente altre varietà giungevano sulla mensa del convento dalle proprietà che esso possedeva e in questo senso vi è un chiaro riferimento tra gli esiti straordinari del mese di settembre, lì dove è riportata la spesa relativa alla raccolta delle noci.

Tra i legumi acquistati troviamo fave, ceci, fagioli e, quest'ultima costituisce una novità, «lentecchie» (lenticchie).

g) Libri di introito ed esito, 1691-1692. Scorrendo l'elenco degli esiti relativi al periodo 1691-1692[31] l'impressione generale, a distanza di alcuni decenni dall'ultimo periodo sondato, è che si sia andata accentuando la tendenza, da parte del monastero di S. Maria del Carmine, al raggiungimento di una certa autonomia alimentare. È da notare, infatti, come molti generi alimentari non vengono più acquistati

[31] *Ibid.*, 1691-1692.

o, perlomeno, si acquistano più di rado. Non potendo accettare l'ipotesi di una interruzione del consumo di certi prodotti che fanno parte dell'alimentazione base giornaliera, è più credibile ritenere che tali prodotti provengano dalla coltivazione delle terre e dalla gestione delle masserie di proprietà dello stesso monastero. Infatti, frequentissima è la voce (3-4 volte la settimana): «solita pietanza del monastero», consistente in piatti preparati con carne d'agnello o di maiale di proprietà del monastero. Analogamente non compaiono più le voci relative all'acquisto di grano, olio, vino, come se, da questo punto di vista, il monastero fosse pienamente autosufficiente. Si acquistano, invece, pesce (sarde, vope, polpi, sgombri, triglie, pesce centrone), alcuni tipi di ortaggi, come le cicorelle selvatiche, i ravanelli, i cavoli, le cime di zucca, i cavoli-cappucci, i cetrioli, i finocchi, l'insalata.

Addirittura, vi sono alcuni giorni della settimana in cui non si registra alcun tipo di acquisto di generi alimentari. Compare spesso, per la preparazione delle cosiddette «pietanze», cioè il secondo piatto, l'acquisto di uova (60 per volta).

In un suo recentissimo studio[32], Massimo Montanari, dopo aver ricostruito i costumi ed i consumi alimentari nel Medioevo europeo, si dichiara convinto che «il regime alimentare sia stato nell'alto Medioevo assai più ricco e variato (...) che nei secoli successivi, quando le mutate condizioni ambientali, demografiche, economiche, sociali portarono ad un'espansione progressiva dell'agricoltura e a un tipo di alimentazione sempre più univocamente basato sul consumo di cereali»[33]. Ma se nel periodo medievale carne e pesce erano sempre presenti, sia sulla tavola del contadino che su quella del signore, in quanto tutti gli strati sociali potevano fruire delle risorse dell'economia silvo-pastorale (allevamento brado, caccia, pesca), in età moderna una dieta alimentare basata essenzialmente sulla carne e sul pesce diventa un privilegio circoscritto ai ceti più abbienti. E in effetti, pur essendo relativa ad un'area geografica ed a periodi di tempo ben circoscritti (con tutte le approssimazioni ed i limiti propri di una microanalisi), la lettura dei documenti contabili del monastero di S. Maria del Carmine, sembra confermare appieno le intuizioni di Montanari.

---

[32] M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari 1988.

[33] *Ibid.*, pp. 35-36.

Tuttavia, a conclusione di questo breve «excursus» sulle consuetudini alimentari delle monache di S. Maria del Carmine, più che addentrarci nell'analisi comparativa di problematiche emergenti dalla lettura di questa particolare fonte documentaria (cosa che riteniamo esulare dal nostro ambito professionale), vorremmo evidenziare le molteplici possibilità di utilizzo di una tale fonte, le quali vanno al di là di uno studio sulla storia dell'alimentazione. Infatti, se correttamente interpretati e confrontati con altri di diverso rilievo, i documenti contabili possono fornire risposte interessanti a problemi diversi attinenti, per esempio, l'evoluzione della lingua, la storia agraria, le modalità di gestione della proprietà ecclesiastica e, più in generale dei criteri di sfruttamento delle campagne.

Ma anche studi specifici sull'andamento dei prezzi e dei salari in periodi storici particolari possono trarre evidenti ed utili notizie da questa fonte particolare. Per esempio, facendo riferimento ad un numero ristretto di voci, quali il salario di una giornata lavorativa, il costo di un tomolo di grano, di un rotolo di carne, di uno staio d'olio e di una caraffa di vino, è possibile osservare l'oscillazione dei prezzi e stabilire dei confronti. Poiché c'è sempre uno scarto tra prezzi ufficiali e quelli effettivamente pagati[34], confrontando i prezzi dei generi alimentari acquistati con quelli fissati ufficialmente dalle autorità a ciò preposte[35], è possibile evidenziare la misura di tale divario e, di conseguenza, anche il potere di acquisto delle rendite ecclesiastiche in certi periodi, cioè quello che i beneficiari di tali rendite potevano realizzare in termini monetari.

---

[34] A. FANELLI, *Una collazione di benefici nel 1569 a Conversano*, in *Storia e cultura in Terra di Bari*, Galatina 1984; G. MASI, *Organizzazione ecclesiastica e ceti rurali* ... citata.

[35] ACP, *Liber conclusionum* ..., cat. 1, vol. 2, 1580-1581, c. 90*v*; vol. 3, 1648, c. 44; vol. 4, 1662, c. 40; vol. 4, 1678, c. 29; vol. 5, 1684, c. 22*v*.

CARLA FERRANTE - GABRIELLA OLLA REPETTO

L'alimentazione a Cagliari nel '400 *

1. *Premessa.* – Quando fui chiamata a dare la mia collaborazione al convegno, non solo come membro del Comitato promotore, ma con un contributo di studio, confesso che notevoli furono le mie perplessità nella scelta del tema, essendo molte le suggestioni che venivano da una problematica tanto stimolante, sia sotto il profilo contenutistico che cronologico. Finì poi per prevalere tra le tematiche in concorrenza — prima fra tutte l'alimentazione negata — l'alimentazione a Cagliari nel '400.

La scelta ha avuto motivazioni oggettive e soggettive, che meritano di essere chiarite.

L'area cagliaritana medievale, a differenza della provenzale e della pedemontana, non ha avuto uno Stouff né una Nada Patrone[1] e se esiste una ridotta ma ottima bibliografia sulla produzione delle derrate destinate in Sardegna all'alimentazione umana[2], scarso interesse hanno suscitato negli storici sia italiani che spagnoli le vicende di quest'ultima.

---

* *Pur nella unitarietà del saggio, i capitoli 1, 2, 5, 10, 11 sono opera di Gabriella Olla Repetto e i capitoli 3, 4, 6, 7, 8 di Carla Ferrante. Il capitolo 9 è di stesura comune.*

[1] L. STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV et XV siècle*, Paris-La Haye 1970; A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medioevo*, Torino 1981.

[2] Cfr. limitatamente al periodo aragonese M. DEL TREPPO, *Politica e commercio dei grani nei paesi della Corona d'Aragona nel secolo XV*, in «Atti dell'Accademia di scienze morali e politiche della Società nazionale di scienze, lettere ed arti in Napoli», LXX (1959), pp. 144-202; e soprattutto C. MANCA, *Aspetti dell'espansione economica catalano-aragonese nel Mediterraneo occidentale. Il commercio internazionale del sale*, Milano 1966; M. TANGHERONI, *Aspetti del commercio dei cereali nei paesi della Corona d'Aragona*, 1, *La Sardegna*, Pisa 1981 e la ricca bibliografia da loro citata. Con qualche riserva sulle fonti utilizzate, vedi anche F. CHERCHI PABA, *Evoluzione storica dell'attività industriale agricola caccia e pesca in Sardegna*, II, Cagliari 1974.

Gli unici apporti vengono da due universitari sardi, Ciro Manca e Barbara Fois[3], dei quali il primo, con la maestria che gli è propria, dedica poche ma compendiose pagine all'individuazione di alcuni regimi alimentari cagliaritani trecenteschi; la seconda, sulla base di un'avara documentazione prevalentemente normativa, ricostruisce in un bel quadro organico i prodotti alimentari consumati in Sardegna nel '300.

Per questo motivo, e con il fine di dare un contributo sia pure modesto ad una vistosa lacuna storiografica, mi sono indirizzata all'argomento.

Nel suo ambito, la scelta cronologica del '400 è stata determinata dalla difficoltà di reperimento (se non inesistenza) di fonti anteriori al secolo XIV[4], e dalla considerazione che, per quest'ultimo, esiste lo studio della Fois che ha utilizzato largamente buona parte delle fonti esistenti.

Per il secolo XV, invece, oltre l'assenza di qualunque studio, si può contare su un discreto numero di fonti, sulla cui natura e consistenza tornerò tra breve.

Quanto alla scelta territoriale di Cagliari, in luogo d'altra zona sarda, indubbiamente ha influito la significativa consistenza della documentazione che la riguarda, ma ancor più ha pesato la mia predilezione verso questa città.

---

[3] C. MANCA, *Il libro dei conti di Miquel Ça-Rovira*, Padova 1969; B. FOIS, *Per una storia dell'alimentazione in Sardegna: prodotti alimentari e prezzi nel XIV secolo*, in «Archivio storico sardo», XXXIV (1983), 1, pp. 81-110. Fuggevoli cenni all'alimentazione cagliaritana nei secc. XIV-XV in G. PINNA, *Sulla pubblica sanità in Sardegna dalle sue origini fino al 1850*, Sassari-Cagliari 1898, pp. 135-151.

[4] Per la natura e consistenza delle fonti archivistiche sarde nel Medioevo, cfr. innanzi tutto le voci *Cagliari, Nuoro, Oristano* e *Sassari*, in MINISTERO BENI CULTURALI E AMBIENTALI, UFFICIO CENTRALE BENI ARCHIVISTICI, *Guida generale degli Archivi di Stato italiani*, voll. 4, Roma 1981-1994; e quindi S. LIPPI, *L'archivio comunale di Cagliari. Sezione Antica*, Cagliari 1897; M. PINNA, *L'archivio comunale di Iglesias*, Cagliari-Sassari 1898; ID., *L'archivio del duomo di Cagliari*, Cagliari-Sassari 1899; ID., *Indice dei documenti cagliaritani del Regio Archivio di Stato dal 1323 al 1720*, Cagliari 1903; E. COSTA, *Archivio del comune di Sassari*, Sassari 1902; S. LIPPI, *Inventario del* R. *Archivio di Stato di Cagliari e notizie delle carte conservate nei più notevoli archivi comunali vescovili e capitolari della Sardegna*, Cagliari 1902; A. ERA, *Le raccolte di carte specialmente di re aragonesi e spagnoli (1260-1715) esistenti nell'Archivio del comune di Alghero*, Sassari 1927; ID., *Tre secoli di vita cittadina 1479-1720 dai documenti dell'Archivio Civico*, Cagliari 1937.

Come naturale evoluzione dei miei interessi di storico delle istituzioni medievali, sono recentemente pervenuta allo studio della società. Accanto a indagini già svolte e relative a cultura, scuola, arte, composizione etnica, abbigliamento, attraverso le quali sto cercando di ricostruire il mosaico della Cagliari quattrocentesca[5], mi attraeva fortemente la possibilità di aggiungere la tessera non minimale dell'alimentazione.

È stato detto che l'uomo è ciò che mangia; forse vi è una punta di esagerazione, ma rimane il fatto che uno storico non può dirsi padrone dei meccanismi strutturali di una società, se non ne ha studiato il comportamento a tavola.

La fase, per così dire, dello *screening* è stata realizzata sia attraverso indagini campionarie sulle fonti, per sondarne la rispondenza, sia con letture (o riletture) di testi di storia dell'alimentazione e di metodologia, indispensabili questi ultimi, non esistendo disciplina storica più complessa ed articolata della storia alimentare[6].

---

[5] Cfr. G. OLLA REPETTO, *Cagliari crogiolo etnico: la componente «mora»*, in «Medioevo. Saggi e Rassegne», 7 (1982), pp. 160-172; *Il Quattrocento*, in *Vestigia vetustatum. Documenti manoscritti e libri a stampa in Sardegna dal XIV al XVI secolo. Fonti d'archivio: testimonianze ed ipotesi. Il Quattrocento. Il Cinquecento*, Cagliari 1984, pp. 9-30; G. OLLA REPETTO, *La società cagliaritana nel '400*, in *Cultura quattro-cinquecentesca in Sardegna. Retabli restaurati e documenti*, Cagliari [1985], pp. 19-24; ID., *La donna cagliaritana tra '400 e '600*, in «Medioevo. Saggi e rassegne», 11 (1986), pp. 171-208; ID., *La donna ebrea a Cagliari nell'400*, in «Annuario de estudios medievales», 18 (1988), pp. 551-562; ID., *L'organizzazione del lavoro a Cagliari tra '400 e '500: la Confraternita dei falegnami*, in *Sardegna, Mediterraneo e Atlantico tra Medioevo ed età moderna. Studi in memoria di Alberto Boscolo*, a cura di L. D'ARIENZO, 1, *La Sardegna*, Roma 1993, pp. 429-449.

[6] Per le problematiche storiografiche generali inerenti il tema, cfr. W. KULA, *Problemi e metodi di storia economica*, Milano 1972; e i volumi miscellanei che raccolgono scritti già pubblicati sulle «Annales» curati da F. BRAUDEL, *Problemi di metodo storico*, Bari 1973 e *La storia e le altre scienze sociali*, Bari 1974. In particolare si vedano in essi rispettivamente i saggi di F. BRAUDEL, R. PHILIPPE, J.J. HEMARDINQUER, *Inchiesta, vita materiale e comportamenti biologici*, pp. 206-237 e A. VARAGNAC, *Il cibo sostanza sacra*, pp. 18-30; ancora di F. BRAUDEL, *Civiltà materiale, economia e capitalismo (secoli XV-XVIII)*, I, *Le strutture del quotidiano*, Torino 1982, pp. 81-232. Più specifici invece L. STOUFF, *Ravitaillement et alimentation*... cit., e l'analisi metodologica che sulla base di quest'ultimo fa G. CHERUBINI, *Un modello di indagine regionale per la storia dell'approvvigionamento e dell'alimentazione: la Provenza nei secoli XIV e XV*, in «Archivio storico italiano», CXXX (1972), dispensa II, pp. 277-286; fondamentale ancora lo studio di M. AYMARD, *Histoire de l'alimentation: l'Italie*, in «Melanges de l'École française de Rome, Moyen Age, Temps Moderns», LXXXVII (1975); nonché B. BENNASSAR-J. GOY, *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV au XIX siècle*, in «Annales, É.S.C.», XXX (1975), 2-3, pp. 402-430; M. AYMARD, *Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques*

Particolarmente convincente sul piano metodologico, il discorso di Serena Mazzi che, nel diffidare gli storici dell'alimentazione dalle impostazioni di tipo folclorico[7], fissa in tre punti indefettibili gli obiettivi da perseguire: storia quantitativa dei consumi; analisi socio-culturale dei modelli alimentari; storia biologica della nutrizione[8].

Con l'intenzione di seguire questa linea, ho quindi affrontato la verifica dello stato delle fonti indispensabili a tale impostazione, ed allora, purtroppo, i conti hanno cominciato a non tornare. Le fonti letterarie di cui parla Faccioli o la letteratura medica, di cui dispone ad esempio l'area pedemontana[9], a Cagliari — ammesso che sia stata mai elaborata — è del tutto inesistente; le fonti gastronomiche, importanti punti di riferimento per analisi biologiche e sociali, sono andate irrimediabilmente disperse; mentre quelle iconografiche, limitate quantitativamente, ripetono ambientazioni di maniera e non

---

de méthode, ibid., pp. 431-444. Circoscritti al periodo medievale e all'area italiana, cfr. gli importanti atti del convegno *Problemi di storia della alimentazione nell'Italia medievale*, in «Archeologia medievale», (1981); il profondo studio di M.S. MAZZI, *Note per una storia dell'alimentazione nell'Italia medievale*, in *Studi di storia medievale e moderna per Ernesto Sestan*, I, *Medioevo*, Firenze 1980, pp. 57-102; nonché il già citato A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco* ...; e ancora M. MONTANARI, *Campagne medievali*, Torino 1984; ID., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari 1988. Abbastanza recenti i contributi di R. DAVICO, *Alimentazione e classi sociali*, in *La Storia. I grandi problemi dal Medioevo all'Età Contemporanea*, III, *L'età moderna*, 1, *I quadri generali*, Torino 1986, pp. 46-61 con ricca bibliografia e G. PINTO, *L'alimentazione e l'economia rurale*, in *Uomini, terre e città nel Medioevo*, Milano 1986, pp. 32-62. Per l'indispensabile confronto con le abitudini alimentari del mondo medievale catalano, cfr. T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana a Barcelona vers 1400*, Barcelona 1985; M.C. CARLE, *Alimentación y abastecimiento*, in «Quadernos de historia de España», LXI-LXXII (1977), pp. 248-341; e il volume collettaneo *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona 1988 («Anuario de estudios medievales» Anex 20). Utili, anche se maggiormente centrati sull'aspetto sociale e produttivo, A. DURAN I SANPERE, *Barcelona i la seva historia*, Barcelona 1973; C. CARRÈRE, *Barcelona 1380-1462. Un centre econòmic en època de crisi*, I, Barcelona 1977, pp. 318-378.

[7] Vedansi ad esempio P. CAMPORESI, *Il paese della fame*, Bologna 1978; ID., *Pane selvaggio*, Bologna 1980; ID., *Alimentazione, folclore, società*, Parma 1980.

[8] M.S. MAZZI, *Note per una storia* ... cit., p. 60.

[9] E. FACCIOLI, *Le fonti letterarie della storia dell'alimentazione nel Basso Medioevo*, in «Archeologia medievale», (1981), pp. 71-82, e A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco* ... cit., pp. 12-14. Per lo stretto rapporto esistente tra alimentazione e malattie, vedi anche ID., *Alimentazione e norme dietetiche*, in *Ambienti, mentalità e nuovi spazi umani tra Medioevo e Età Moderna*, Milano 1987, pp. 159-169; ID., *Alimentazione e malattie nel Medioevo*, in *La Storia* ... cit., I, *Il Medioevo*, 1, *I quadri generali*, Torino 1988, pp. 29-49; L. BALLETTO, *Dieta e gastronomia nel medioevo genovese*, in «Saggi e documenti», VII (1986), 2, pp. 9-76.

la realtà locale[10]. Le ricerche di archeologia medievale, infine, agli esordi in Sardegna, non hanno ancora fornito elementi utili per seguire la via tracciata dal Baker nell'utilizzazione del materiale faunistico, e tanto meno hanno fornito quelle conoscenze di osteologia animale, assunte a base della loro indagine sulla Liguria da Biasotti ed Isetti[11].

Purtroppo, per Cagliari, esistono soltanto fonti archivistiche e normative. Ma anche qui, non si pensi ai magnifici conti familiari ed alle strepitose note di spesa di cucina, su cui ha potuto contare lo Stouff per la ricostruzione dell'alimentazione provenzale nel '300-'400, o alla ricca e minuziosa documentazione ospedaliera su cui ha fondato la sua accurata descrizione dell'alimentazione barcellonese nel '400 la Vinyoles i Vidal, e tanto meno alla svariata tipologia di fonti (registri di enti assistenziali, libri di amministrazione domestica, epistolari familiari, ecc.) additate dal Pinto, come elementi di trazione di ogni indagine intesa a ricostruire l'alimentazione basso-medievale dell'uomo[12].

Il materiale cagliaritano, limitato per natura e quantità, consiste innanzi tutto nelle *Ordenacions* (delibere) dei Consiglieri del comune di Cagliari, con le quali veniva regolata la vita della comunità anche sotto l'aspetto alimentare[13]. Di esse esiste un codice composito che, ad una prima stesura trecentesca (utilizzata dalla Fois, cfr. n. 3), aggiunge le integrazioni, varianti e conferme intervenute nel secolo XV.

Pur avendo maggiormente fruito del testo quattrocentesco, anche quello del '300 si è rivelato utile specie per rilevare, attraverso l'itera-

---

[10] Cfr. C. ARU, *La pittura sarda nel Rinascimento*, in «Archivio storico sardo», XV (1924), 1-2, pp. 1-24, XVI (1926), pp. 161-223; R. SERRA, *Retabli pittorici in Sardegna nel Quattrocento e nel Cinquecento*, Milano 1980; D. PESCARMONA, *La pittura in Sardegna nel Quattrocento*, in *La pittura in Italia*, II, *Il Quattrocento*, Milano 1987, pp. 488-496; *Pinacoteca nazionale di Cagliari. Catalogo*, I, Cagliari 1988, pp. 13-38.

[11] G. BARKER, *Studi sulla fauna e l'economia medievale in Italia*, in «Archeologia medievale», (1981), pp. 59-70; M. BIASOTTI - P. ISETTI, *L'alimentazione dall'osteologia animale in Liguria*, *ibid.*, pp. 239-246.

[12] G. PINTO, *L'alimentazione e l'economia* ... cit., p. 32.

[13] M. PINNA, *Le Ordinazioni dei consiglieri del Castello di Cagliari del secolo XIV*, in «Archivio storico sardo», XXVII (1929), pp. 2-272.

zione dei precetti, la loro trasgressione e, quindi, la mancata adesione della coscienza popolare al loro contenuto [14].

Le *Ordenacions*, fonte indiscutibilmente preziosa, come tutte le fonti normative, hanno però il vistoso limite dato dalla natura di comandi generali ed astratti, di cui va quindi verificata puntualmente la corrispondenza con la realtà e mai data per scontata.

Per evitare ricostruzioni astratte, assieme a Carla Ferrante, a me associata a questo punto nell'iniziativa, abbiamo svolto un'approfondita ricerca nei fondi dell'Archivio di Stato di Cagliari, rinvenendo un discreto quantitativo di fonti, tutte di natura pubblicistica, atteso che l'Istituto non conserva archivi privati quattrocenteschi [15].

Trascurando i sondaggi negativi, abbiamo effettuato lo spoglio totale dei non molti protocolli notarili del '400 (1430-1498), costituenti il 95% di tutto l'esistente in Sardegna, ed una campionatura delle serie provenienti dai soppressi uffici del governatore generale, viceré e procuratore reale di Sardegna che, come massimi responsabili politici, i primi, e patrimoniale l'ultimo, avevano connessione — se non competenza — con la materia alimentare [16].

La campionatura è consistita nello spoglio delle serie K, BC e BD (1407-1502) dell'Antico archivio regio, che per la loro natura (ordini, appalti, vendite, ecc.) legittimavano l'attesa di risposte positive.

Questo è tutto il materiale a disposizione in Sardegna, ma anche a voler allargare la ricerca fuori dell'isola, principalmente nell'Archivo de la Corona de Aragón di Barcellona — punto obbligato di riferimento per la storia basso-medievale sarda —, si avrebbe a che fare con documentazione pubblicistica analoga a quella cagliaritana, otte-

---

[14] È questa l'interpretazione data, per l'area pedemontana, anche da A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco* ... cit., pp. 5-6.

[15] Cfr. S. LIPPI, *Inventario del* R. *Archivio*... citato, e la voce *Archivio di Stato di Cagliari*, in *Guida generale* ... cit., I, Roma 1981, pp. 731-766.

[16] Su questi ufficiali, vedi A. ERA, *L'ordinamento organico di Pietro IV d'Aragona per i territori del Cagliaritano*, Sassari 1933; J. LALINDE ABADIA, *La gobernación general en la Corona de Aragón*, Madrid-Zaragoza 1963; ID., *La institución virreinal en Cataluña (1471-1716)*, Barcelona 1964; J. MATEU IBARS, *Los virreyes de Cerdeña. Fuentes para su estudio*, I, *(1410-1623)*, Padova 1964; G. OLLA REPETTO, *Gli ufficiali regi di Sardegna durante il regno di Alfonso IV*, Cagliari 1969; ID., *Il primo liber curiae della Procurazione reale di Sardegna (1413-1425)*, Roma 1974.

nendo quindi un allargamento del campo di indagine, ma non certo la sua modifica strutturale[17].

La consapevolezza di disporre di una documentazione, se non quantitativamente, certo qualitativamente esaustiva, ha imposto il ridimensionamento dell'obbiettivo che astrattamente si intendeva perseguire.

Infatti la natura, l'avarizia e la discontinuità delle fonti hanno subito convinto che gli obiettivi ottimali proposti dalla Mazzi erano irrealizzabili per il '400 cagliaritano, e che ad una improbabile, se non fantasiosa, storia quantitativa, era preferibile una documentata storia qualitativa, idonea quanto meno a fornire elementi alla successiva costruzione di una storia globale.

Già Kula nell'ormai lontano 1972 aveva messo in evidenza la difficoltà di attuare progetti di storia alimentare molto ambiziosi per il Medioevo, ribadita in tempi più vicini dalla Nada Patrone, che acutamente ha messo sull'avviso contro la «falsa precisione» di certi dati medievali, denunciata peraltro anche da Aymard[18].

È proprio la Nada Patrone che, col suo studio sull'alimentazione di area pedemontana medievale, rinunciando ad una falsa visione globale e privilegiando la verifica delle reali «cose» alimentari, ha additato una strada esemplare da seguire.

Su di essa ci siamo pertanto mosse ritenendo, in un primo momento, che la povertà delle fonti disponibili non consentisse più della ricostruzione di alcuni prodotti alimentari consumati a Cagliari nel '400.

---

[17] Cfr. F. UDINA MARTORELL, *Guia historica y descriptiva del Archivo de la Corona de Aragón*, Madrid 1986; R. CONDE Y DELGADO DE MOLINA, *Fonts per a l'estudi del consum alimentari en els temps medievals: Fonts de l'Arxiu de la Corona d'Aragó*, in *Alimentació* ... cit., pp. 27-50. Per una panoramica dei fondi barcellonesi relativi alla Sardegna — sia pure limitatamente al sec. XIV — vedi F.C. CASULA, *La cancelleria di Alfonso III il Benigno re d'Aragona (1327-1336)*, Padova 1967; C. MANCA, *Fonti e orientamenti per la storia economica della Sardegna aragonese*, Padova 1967; L. D'ARIENZO, *Carte reali diplomatiche di Pietro IV il Cerimonioso, re d'Aragona, riguardanti l'Italia*, Padova 1970; A. BOSCOLO, *Documenti sull'economia e sulla società in Sardegna all'epoca di Alfonso il Benigno*, Padova 1973; G. OLLA REPETTO, *Saggio di fonti dell'Archivo de la Corona de Aragón di Barcellona relative alla Sardegna aragonese (1323-1479)*, I, *Gli anni 1323-1396*, Roma 1975; F.C. CASULA, *Carte reali diplomatiche di Giovanni I il Cacciatore, re d'Aragona, riguardanti l'Italia*, Padova 1977.

[18] W. KULA, *Problemi e metodi* ... cit., p. 219; A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco* ... cit., p. 18; M. AYMARD, *Pour l'histoire*... cit., p. 431. Anche B. BENNASSAR - J. GOY, *Contribution à l'histoire* ... cit., pp. 425-426, invitano alla prudenza, nella presentazione dei risultati delle analisi, per la discontinuità delle fonti dell'*ancien régime*.

Invece, il crivello fino a cui le abbiamo sottoposte, e a cui poco è sfuggito, ha elargito risultati inattesi.

E così abbiamo potuto innanzi tutto individuare le «cose» mangiate dai cagliaritani, sia come generi, che come specie e tipi, e sia nei loro circuiti di approvvigionamento (produzione, autoconsumo, furti, ecc.).

Le «cose» sono state, inoltre, accostate ai loro consumatori, riuscendo spesso a definire il rapporto tra la tipologia della derrata e quella dei suoi consumatori. In diversi casi, si è potuto riscontrare la corrispondenza della cultura alimentare cagliaritana con quella di altre aree geografiche, giungendo a formulare un'ipotesi di modello dominante. Si è anche definito, in termini monetari, il costo dell'alimentazione e la sua incidenza sui bilanci familiari.

Riscontrata l'impossibilità, per mancanza di fonti, di individuare comportamenti alimentari di singoli, famiglie o comunità, si è riusciti a farlo quanto meno per fasce, collegate al livello socio-economico dei suoi componenti. Sulla base di essi, si sono quindi formulate alcune ipotesi, probabili e non solo possibili, di regimi alimentari corrispondenti alle fasce sociali individuate.

Uno spazio consistente — attesa anche la loro inclusione da parte dei moralisti iberici tra i «mesteres buenos et aprovechosos»[19] — è stato, infine, dedicato ai mestieri dell'alimentazione ed alla condizione socio-economica degli addetti, sia come aspetto in sé non trascurabile della storia dell'alimentazione, sia come indice di un maggiore o minore consumo delle derrate relative.

Abbondonati quindi più ambiziosi obbiettivi, abbiamo in sostanza cercato di realizzare quel «discorso ampio di tipo strutturale» auspicato da Massimo Montanari per l'alto Medioevo[20], che in Sardegna l'avarizia delle fonti, con cui deve fare i conti ogni medievista, rende spesso traguardo irraggiungibile anche per la tarda età di mezzo.

---

[19] I moralisti tardo-medievali spagnoli, andando contro alla precedente mentalità, considerano i mestieri alimentari non più tollerati, ma buoni e utili, contribuendo notevolmente alla loro elevazione sociale. Cfr. J. HERNANDO I DELGADO, *Els moralistes i l'alimentació a la Baixa Edat mitjana*, in *Alimentació* ... cit., pp. 271-293.

[20] M. MONTANARI, *Campagne* ... cit., pp. 135 e 141.

Venendo, infine, ai criteri d'esposizione dei dati rinvenuti, abbiamo adottato per essi lo schema ormai collaudato che distingue gli alimenti secondo l'origine vegetale o animale, lasciando alle conclusioni le considerazioni di carattere generale.

2. *Gli ortofrutticoli.* – Nel Medioevo, il territorio di Cagliari, in aggiunta a quello metropolitano vero e proprio, costituito da Castello e dalle Appendici di Marina, Stampace e Villanova, comprendeva tutta una serie di ville circostanti, delle quali alcune, quali Cepolla e S. Vetrano e le attuali Pirri, Selargius, Quartu e Quartucciu, a vocazione decisamente agraria [21].

Da queste la città attingeva abbondantemente per il rifornimento di prodotti vegetali, facilitato dalla rastremata distanza che consentiva il trasporto, non solo a trazione animale, ma umana.

La vicinanza delle ville alla città favoriva anche la coltivazione della terra da parte degli stessi cittadini, che frequentemente la intraprendevano sotto la forma dell'affitto o dell'enfiteusi. Il 20 marzo 1420 il procuratore reale di Cagliari, ad esempio, rilasciò due interessanti concessioni enfiteutiche, una a favore di Giacomo Ruisech maestro d'ascia della Lapola per un terreno seminativo di circa 30 starelli (pari a circa 12 ettari), e l'altra a Pietro Sarrago di Villanova, per un pezzo di terra non meglio identificato [22]. Entrambi i terreni erano a Pirri e quel che maggiormente interessa è che essi erano circondati da campi, tutti quanti coltivati da abitanti di Villanova.

L'approvvigionamento di prodotti agricoli, specie ortaglie e frutta, avveniva anche per altre strade.

Una via era costituita dal mare [23], attraverso la quale arrivavano principalmente merci dalla Catalogna, Valenza, Sicilia, Napoli e dal-

---

[21] Sulla struttura della città nel Medioevo, cfr. D. SCANO, *Forma Kalaris*, Cagliari 1934 e I. PRINCIPE, *Cagliari*, Roma-Bari 1981. Per un quadro generale del '400 sardo vedi F.C. CASULA, *Sardegna catalano-aragonese. Profilo storico*, Sassari 1984; J. DAY-B. ANATRA-L. SCARAFFIA, *La Sardegna medioevale e moderna*, Torino 1984; *Storia dei sardi e della Sardegna*, II, *Il Medioevo. Dai Giudicati agli Aragonesi*, a cura di M. GUIDETTI, Milano 1988 e III, *L'età moderna. Dagli Aragonesi alla fine del dominio spagnolo*, a cura di M. GUIDETTI, Milano 1989.

[22] ARCHIVIO DI STATO DI CAGLIARI (d'ora in poi ASCA), *Antico archivio regio* (d'ora in poi *AAR*), vol. BD2, cc. 34 e 36.

[23] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. I, cap. 34 e l. II, cap. 141.

l'Oriente, e che talvolta veniva preferita a quella di terra dagli stessi prodotti dell'interno.

Un altro consistente canale di approvvigionamento in parte sconosciuto, evidenziato dalle fonti, era costituito dagli orti e giardini esistenti dentro la città.

È noto che il quartiere di Villanova confinava con la campagna e che da una delle sue porte, la Romero, si accedeva direttamente alle aie, «argiolas», coltivate dai cagliaritani [24].

Meno noto è che Cagliari era tutta un fiorire di orti, orticelli e giardini, alcuni autorizzati, altri abusivi, e che probabilmente non vi era abitante che non coltivasse quanto meno un erbaio pensile, con l'immancabile vaso di «alfabegua», il domestico basilico, o di altre erbe, di cui i Consiglieri si affannavano inutilmente a proibire la tenuta [25].

E proprio dai loro divieti, *a contrariis*, sappiamo che i cagliaritani si intestardivano a piantare ortaggi, frutta, legumi e cereali non solo negli spazi privati, ove era lecito, ma anche nelle zone vietate e cioè nelle rupi alle pendici di S. Pancrazio, davanti alla porta di S. Guglielmo, nella spianata di Stampace di fronte al venerato tempio di S. Francesco, ai piedi dei contrafforti della Marina, ed in ogni altro spazio pubblico, sgombro da costruzioni [26].

Bonaria era ricca di terreni agricoli e per proteggere i proprietari dai coltivatori estemporanei ne tra stata proibita e la lavorazione agli estranei [27]; nel Castello, il quartiere-*leader*, erano numerosi orti con alberi da frutta e ortalizie, anche essi tutelati dalle norme consiliari [28].

Ma anche negli altri quartieri è provata l'esistenza di orti.

Nel 1456 Salvatore Sarceni di Stampace prese in affitto per due anni da Mattia Cortey un orto con casa rustica e molino, sito lungo il muro della Lapola, verso Bonaria, con l'obbligo di piantarvi ogni anno almeno 50 piante [29].

---

[24] D. SCANO, *Forma Kalaris* ... cit., p. 47.

[25] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. I, cap. 122.

[26] *Ibid.*, l. II, cap. 41.

[27] *Ibid.*, l. I, cap. 92.

[28] *Ibid.*, l. I, cap. 45.

[29] ASCA, *Atti dei notai della Tappa di Cagliari. Atti originali sciolti* (d'ora in poi *ANS*), b. 1164, *Notaio P. Steve*, cc. 3*v*-4.

In piena Lapola, vicino alla chiesa di S. Eulalia, nel 1418 il procuratore reale concesse in enfiteusi un pezzo di terra circondato ad oriente e ad occidente da orti e giardini[30].

A Stampace la situazione non era diversa. Una concessione enfiteutica del 1420 a Caterina Dedoni, riguardante un patio diroccato, cita tra i suoi confini un orto di Giovanni Dedoni e un altro detto «de monti», sotto il portale «de les baynes»[31]. Una successiva del 1436 venne rilasciata ad Orient Calleu per un pezzo di terra sito sotto le mura di Stampace, confinante da un lato con un orto e da un altro col monastero di S. Chiara[32].

A Villanova, stante la collocazione del quartiere a ridosso della campagna, la presenza di orti era ancor più frequente.

Un documento del 1423 ricorda l'orto di «en Pla», confiscato al ribelle Berages fuggito a Genova, ed affittato a Giorgio Sicia, in cui erano apposte le insegne regie per indicarne la proprietà demaniale[33].

Nel 1441 Giovanni Erraxi, ortolano di Villanova e la moglie comprarono un orto in Villanova per 101 lire[34].

Nel 1458 nella stessa zona Giacomo e Isabella Aragall vendettero un orto con alberi di diverso genere e una fontana a Comita Piloto di Villanova[35].

L'elenco potrebbe continuare a lungo, ma ciò che interessa evidenziare è la grande diffusione degli orti, non solo nei sobborghi e nei pressi dell'abitato, vicino a fontane o corsi d'acqua (ad es. il canale di Villanova), come era consueto nelle città medievali[36], ma anche nello stesso abitato.

La presenza tanto diffusa di orti nella città di Cagliari si spiega col fatto che tale tipo di coltura non esigeva grandi estensioni di terra, permetteva l'impiego di manodopera familiare (schiavi, servi, appren-

---

[30] ASCA, *AAR*, vol. BD1, c. 62.

[31] *Ibid.*, vol. BD2, c. 31.

[32] *Ibid.*, vol. BD8, cc. 18*v*-19.

[33] *Ibid.*, vol. BC2, c. 131.

[34] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 1, cc. 10*v*-11. Il potere d'acquisto in grano di 101 lire era allora di quintali 675.

[35] *Ibid.*, b. 254, *Notaio S. de Aranda*, n. 4, cc. 1*v*-3*v*.

[36] A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco* ... cit., p. 136.

disti, ma anche donne e fanciulli) e utilizzava per l'irrigazione i pozzi domestici.

Queste caratteristiche «autarchiche» dell'orto lo rendevano una realtà alla portata di tutti i ceti, dai più elevati ai marginali, che su di esso contavano per la loro alimentazione.

Non possediamo precise informazioni sulle colture di questi terreni e quindi sui prodotti ed i consumi, al di fuori della distinzione tra orti — «orts» («sive viridaria») — e giardini — «gerdins» — esistente a Cagliari, esattamente come nell'area pedemontana [37].

Nella tradizione sarda «su giardinu» è il frutteto, specie l'agrumeto, ma contro questa interpretazione è un documento del 1442 di affitto all'ortolano Pietro de Zori di Villanova di un orto con annessi 2 giardini, con l'obbligo di irrigarli due volte al giorno d'estate, e d'inverno, se necessario, una volta [38]. Evidentemente questa pratica esclude la predominanza arborea; probabilmente nel Medioevo i termini «ort» e «gerdin» venivano adoperati per indicare realtà simili, annoveranti in diverse proporzioni sia ortaggi che alberi da frutto.

L'autoproduzione cittadina, quindi, era finalizzata sia agli ortaggi, le cosiddette verdure, che alla frutta vera e propria.

L'importanza dei prodotti degli orti familiari come elemento essenziale dell'alimentazione ordinaria, è dimostrata dal fatto che essi fossero cintati, per proteggerli contro furti e danneggiamenti, e che diverse ordinazioni punissero severamente i danni arrecati ad orti e giardini e lo sradicamento di alberi [39].

Naturalmente questi orti — che sorgevano a fianco o sul retro delle case e che spesso non andavano più in là delle ridotte dimensioni dell'«ortetus a parte post» venduto a corredo di una casa di Villanova da Antonio Orrù di Pirri al notaio Raimondo Andree nel 1441 [40] — difficilmente erano in grado di soddisfare a pieno le esigenze del proprietario e dei suoi familiari.

---

[37] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 1, cc. 36-36*v*; *AAR*, vol. BD1, c. 62. A. M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco* ... cit., pp. 133-135.

[38] Documento citato nella nota precedente.

[39] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, capp. 45-46.

[40] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 1, cc. 7*v*-8.

Una fonte primaria di approvvigionamento degli ortofrutticoli rimaneva quindi il mercato di S. Maria del Castello, dove quotidianamente affluivano i nostrani prodotti del contado, nonché le esotiche merci d'oltremare[41].

Nei sobborghi era vietata la loro vendita, con l'eccezione del mercato festivo di Stampace, consentito per rimediare alla proibizione di accedere al Castello, a carico dei non residenti, nelle domeniche e nei giorni di festa[42].

Minuziose norme dettate dai Consiglieri sotto il profilo igienico-sanitario, economico e fiscale regolavano il commercio degli ortofrutticoli, esercitato sia da uomini che da donne.

Andrebbe oltre gli obiettivi di questo intervento descriverne i contenuti, ma non è fuor di luogo citare alcune delle norme sanitarie che, mirando a impedire l'adulterazione del prodotto, costituiscono un indice per valutarne il ruolo.

Così, ad esempio, era vietato a chi portava ortofrutticoli a Cagliari di pomeriggio nasconderli in orti o case, prescrivendosi che gli stessi venissero tenuti in piazza all'aperto, sotto la vista di tutti[43].

La loro vendita non poteva avvenire prima dell'ora terza (h. 9), occorrendo la piena luce per consentire l'esame del prodotto da parte del compratore, né fuori delle zone delimitate da «senyals» o «fites», dove era più agevole l'ispezione annonaria[44]. Inoltre, secondo una consuetudine diffusa nel mondo aragonese e dettata da ragioni d'igiene morale e sociale[45], agli ebrei era vietato toccare la frutta esposta per la vendita[46].

Vediamo adesso quali tipi di verdura e frutta ornassero le mense cagliaritane. Anche se è verosimile che nella maggioranza si trattasse dei prodotti ancora oggi tipici della città, volendo evitare integrazioni

---

[41] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. I, cap. 102.

[42] *Ibid.*, l. II, cap. 140.

[43] *Ibid.*, l. II, cap. 139.

[44] *Ibid.*, l. I, capp. 24 e 102.

[45] J. RIERA I SANS, *La conflictivitat de l'alimentació dels jueus medievals*, in *Alimentació* ... cit., pp. 300-301.

[46] ARCHIVIO STORICO DEL COMUNE DI CAGLIARI (d'ora in poi ACC), *Sezione antica*, vol. 4, *Libre de mostasaff*, c. 22*v*.

arbitrarie, e stando ai dati documentali, abbiamo identificato i seguenti prodotti.

Nel campo degli ortaggi, certamente consumati erano i cavoli, le lattughe, i ravanelli, gli spinaci, le cipolle, i porri, l'aglio[47], ai quali si aggiungevano altri prodotti diversi dai primi, che le fonti indicano genericamente come «altra ortaliça» da identificare probabilmente con bietole, meloni, cetrioli, indivia, sedano, zucche[48].

Delle erbe aromatiche è provato l'uso per il finocchio selvatico, il cappero ed il basilico[49], quest'ultimo molto diffuso nonostante il divieto consiliare di coltivazione.

Certamente, però, dovevano essere noti quanto meno l'alloro, la menta, la salvia, il prezzemolo ed il rosmarino[50].

Nel campo della frutta, il consumo riguardava come a Barcellona sia la fresca che la secca, e annoverava non solo arance, giuggioli, fichi, mandorle, noci, nocciole, castagne, uva, zibibbo[51], ma anche le melagrane, frutti raffinati e quasi genere di lusso[52]. Come per gli ortaggi, le fonti che enumerano questi frutti aggiungono sovente l'espressione «altres fruytes», riconducibili a limoni, cedri, mele, pere e ciliegie[53].

---

[47] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. I, capp. 24 e 102 e l. II, cap. 141; ASCA, *AAR*, vol. BD10, c. 120; vol. K3, c. 92; A. ERA, *Il parlamento sardo del 1481-1485*, Milano 1955, p. 73.

[48] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. I, capp. 24 e 102. Per la conoscenza di queste verdure nel sec. XIV, cfr. B. FOIS, *Per una storia dell'alimentazione* ... citata.

[49] ASCA, *ANS*, b. 1.164, *Notaio P. Steve*, cc. 3*v*-4; M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. I, cap. 122; l. II, cap. 111.

[50] Tutte queste erbe erano usate nel sec. XIV. Cfr. B. FOIS, *Per una storia dell'alimentazione* ... citata.

[51] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. I, capp. 24, 34, 102; l. II, capp. 111, 119, 140. ASCA, *AAR*, vol. K3, c. 25*v*; vol. BC10, c. 63; vol. BD2, c. 38*v*; vol. BC3, c. 85*v*. ASCA, *ANS*, b. 254, *Notaio S. de Aranda*, n. 4, c. 3*v*. A. BOSCOLO, *I parlamenti di Alfonso il Magnanimo*, Milano 1953, p. 96. Per i consumi barcellonesi, vedi T. M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., pp. 171-172; C. CARRÈRE, *Un centre* ... cit., pp. 327-330; A. DURAN I SANPERE, *Barcelona*..., cit., pp. 435-437.

[52] ASCA, *ANS*, b. 254, *Notaio S. de Aranda*, n. 4, c. 30*v*. Cfr. A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco* ... cit., p. 197.

[53] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, capp. 119 e 141; ASCA, *AAR*, vol. BC3, c. 85*v*; A. BOSCOLO, *I parlamenti* ... cit., p. 96. Per la conoscenza di questi frutti nel sec. XIV, cfr. B. FOIS, *Per una storia dell'alimentazione* ... citata.

Un significato non minimale deve attribuirsi in questo quadro al consumo di frutti spontanei, quali il cardo, la cicoria, la bietola, il finocchio, gli asparagi, i funghi, le more, le perine, i fichi d'India e simili, di cui i dintorni di Cagliari certo abbondavano, e a cui si rivolgevano le classi meno abbienti.

Sulla base di questi dati, si può affermare con sicurezza che ortaggi, frutta ed erbe aromatiche, succedanei poveri delle spezie, coltivati o spontanei, locali o d'importazione, fossero patrimonio alimentare dei cagliaritani nel '400.

Tutto quanto si è detto sin qui, e quanto si dirà sui lavoratori del settore, non lascia alternative: ortalizie e frutta erano presenti nei menù dei cagliaritani, sia pure in maniera diversificata secondo il ceto d'appartenenza. L'affermazione è suffragata da alcuni specifici ritrovamenti che permettono accostamenti sicuri tra prodotti ortofrutticoli e ceti consumatori.

Che gli ortaggi fossero derrata largamente consumata a livello di massa, è provato innanzi tutto dall'esistenza di un ricco mercato cittadino di quei generi, alla cui sussistenza non poteva certo bastare la domanda delle classi sociali più elevate che, come vedremo, avevano altri canali di approvvigionamento. Comunque, a conferma di ciò esistono anche testimonianze specifiche, quali la norma consiliare che imponeva ai fornai di cuocere gratuitamente per tutti «cassoles» e «panades»[54], piatti fondamentali della cucina povera, ancora oggi in uso nel cagliaritano. Il primo consiste in una casseruola dove in un sugo saporito, in cui entrano lardo ed erbe aromatiche, si cuociono verdure e/o carne, pesce, legumi; il secondo è un involucro di pasta rotondo di origine iberica[55], con un ripieno analogo a quello della «cassola» o di formaggio. Entrambi i piatti sono cuocibili in forno, sfruttando il calore residuo della cottura del pane.

La gratuità della cottura, imposta dalle Ordinazioni, a Cagliari come a Barcellona[56], attesta il consumo popolare dei due piatti. La gente

---

[54] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 90.

[55] A.M. ALCOVER, *Diccionari català-valencià-balear*, Palma de Mallorca, III, 1968, VIII, 1957, *ad voces*; A. BOSCOLO, *Sibilla di Fortià regina d'Aragona*, Padova 1970, pp. 44-45.

[56] Cfr. note 32 e 33.

abbiente, di condizione anche media, aveva solitamente forno proprio [57].

Per le cipolle, in particolare, un consumo diffuso è dimostrato per analogia dal fatto che rivestissero un ruolo determinante nell'alimentazione degli equipaggi delle galere ancorate al porto: nel 1439 ne furono acquistate ben 12 quintali con questa destinazione; mentre l'aglio si trova frequentemente nelle liste dei cibi inviati ai castelli [58].

Mandorle ed uva passa nel 1407 facevano parte del rifornimento ordinario del personale dei castelli [59]. La frutta era una derrata gradita anche al popolo minuto che, se non poteva acquistarla, se la procurava rubandola direttamente dalle piante [60]. La sua corresponsione sostituiva i pagamenti in denaro: l'ebrea Dulcia Alfaquim nel 1432 per testamento ne dispose il lascito ai suoi becchini, insieme a vino, per un valore di 15 soldi [61].

Ma ancora più significativi i consumi ortofrutticoli del ceto nobiliare ed alto-borghese, evidenziati da alcuni documenti.

Nel 1442 Raimondo Boter, *burgensis* del Castello di Cagliari, affidò per 2 anni a Pietro de Zori ortolano di Villanova un orto con due giardini, case, molino e attrezzi, sito nella zona degli orti di Villanova, perché lo coltivasse [62]. A carico del Boter erano le eventuali spese del molino, mentre al de Zori andavano i frutti dell'orto, ad eccezione di tutti quelli necessari al proprietario per l'approvvigionamento della sua casa.

---

[57] Cfr. ad es. ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, c. 48.

[58] Per la cipolla vedi ASCA, *AAR*, vol. BD10, c. 120; M. SCARLATA, *L'approvvigionamento alimentare di una nave negli scali mediterranei del XIV secolo*, in «Archeologia medievale», 1981, pp. 305-310. Per l'aglio, vedi ASCA, *AAR*, vol K3, c. 92 e ARCHIVO DE LA CORONA DE ARAGÓN, Barcellona, *Real Patrimonio, Apendice general* (d'ora in poi ACA, *RP, AG*), n. 370, c. 3 e n. 373, c. 3*v*. L'uso popolare di questi due alimenti era generalizzato anche nel sec. XIV, cfr. C. MANCA, *Il libro dei conti* ... cit., pp. 113-128.

[59] ASCA, *AAR*, vol. K3, c. 25*v*.

[60] *Ibid.*, vol. BC3, c. 85*v*. M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., I, cap. 45.

[61] G. OLLA REPETTO, *Notai sardi nel secolo XV: Pietro Baster*, in *Studi storici e giuridici in onore di Antonio Era*, Padova 1963, p. 291. Il soldo era una frazione della lira sarda, suddivisa in 20 soldi; ogni soldo si suddivideva in 12 denari.

[62] *Calaris Sardiniae caput* dalla *Sardiniae brevis historia et descriptio* di Sigismondo Arquer per la *Cosmographia universalis*, Basileae 1550, di Sebastian Münster; ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 1, cc. 36-36*v*. Gli orti di Villanova sono raffigurati nell'incisione.

Da altre fonti risulta che il Boter apparteneva ad una ricca e nobile famiglia di origine catalana, titolare di diversi feudi [63].

Nel 1456 Berengario Trilles, come procuratore di Mattia Cortey, *civis* cagliaritano, concesse in mezzadria per due anni a Salvatore Sarceni di Stampace un orto adiacente al muro della Lapola [64]. Tra le altre condizioni si stabilì che al proprietario spettassero tutti i capperi e la metà degli ortaggi prodotti dall'orto.

Da altri documenti risulta che il Cortey rivestì, tra l'altro, l'incarico di luogotenente della procurazione reale di Sardegna [65].

Nel 1458 i fratelli Galcerando e Giovanni Torello del Castello di Cagliari concessero per 8 anni a Giorgio Grech di Villanova l'uso di un orto, sito nella zona degli orti del canale di Villanova, per il prezzo di 20 lire l'anno, con obbligo di dare loro ogni anno 150 melagrane e i fichi per la loro tavola [66].

I Torello appartenevano ad una cospicua famiglia nobile di origine catalana ed in particolare Galcerando era stato a lungo «sovrapposto» delle saline e vicario della città, ed era titolare di feudi [67].

Nel 1474, infine, il procuratore reale Giovanni Fabra concesse in stabilimento allo scrivano del suo ufficio Nicolò Boy, per i servigi resigli, un terreno a sua scelta, in S. Michele o in S. Pancrazio, per il canone annuo di un cestino di frutta [68].

In tutti i casi esaminati, i concedenti degli orti o terreni erano persone appartenenti alla nobiltà o al ceto alto-borghese, che rivestivano cariche altissime nell'amministrazione regia o possedevano feudi. Il loro rapporto diretto con gli alimenti di origine vegetale è indicato senza ombra di dubbio dai documenti, per cui si può affermare che frutta e prodotti dell'orto a Cagliari nel '400 facevano parte dell'alimentazione di quei ceti. Un riscontro si ha anche nel confronto con

---

[63] Cfr. F. FLORIS - S. SERRA, *Storia della nobiltà in Sardegna. Genealogia e araldica delle famiglie nobili sarde*, Cagliari 1986, p. 197.

[64] ASCA, *ANS*, b. 1164, *Notaop. P. Steve*, cc. 3*v*-4.

[65] M. PINNA, *Indice dei documenti* ... cit., p. 190.

[66] ASCA, *ANS*, b. 254, *Notaio S. de Aranda*, n. 4, c. 30*v*.

[67] ASCA, *AAR*, vol. BC5, c. 100 e *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, c. 168v. F. FLORIS - S. SERRA, *Storia della nobiltà* ... cit., p. 339.

[68] ASCA, *AAR*, vol. BD15, c. 4.

l'analoga realtà barcellonese, con cui Cagliari era strettamente collegata, e di cui ripeteva i modelli anche in campo alimentare[69].

Tornando infine per un momento al consumo generalizzato degli ortofrutticoli, un'ulteriore prova della sua esistenza viene da alcune significative notizie rinvenute sui lavoratori del settore.

La professione di ortolano a Cagliari era molto diffusa nel '400 ed annoverava un numero consistente di addetti. Nell'arco temporale di 15 anni (1441-1456) esaminando solo 4 spezzoni notarili[70] abbiamo trovato i seguenti nomi: Gontino de Setimo, Giovanni Erraxi di Villanova, Pietro Dorru di Villanova, Pietro de Zori di Villanova, Antioco Sitsia, Pietro de Septimo di Villanova, Pietro Polla di Stampace, Giovanni Capula di Villanova, Giuliano Jagano di Stampace, Gontino Manixella di Stampace, Pietro Corroy di Villanova, Andrea Corroy della Lapola, che sicuramente rappresentano una minima percentuale di quelli esistenti e che comunque non sono pochi, se rapportati ad una popolazione che doveva aggirarsi sui 10.000 abitanti[71].

La tipologia degli atti che li riguardano (contratti agrari, compravendite di censi e di immobili, costituzione di doti, testamenti) ed i loro specifici contenuti rivelano una condizione socio-economica agiata, confermata dal fatto che gli ortolani furono tra i primi lavoratori ad organizzarsi in corporazione, creando nel 1426 una confraternita intitolata a S. Maria del Porto e a S. Isidoro[72].

La cosa riveste particolare importanza, tenuto conto che la disciplina del lavoro era sino ad allora a Cagliari di esclusiva competenza municipale, e che nel Medioevo esisteva una diffusa resistenza comunale a consentire a produttori e commercianti di alimentari di riunirsi in corporazione[73].

---

[69] T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana*... cit., pp. 170-172.

[70] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, nn. 1, 2 e 3; b. 1.164, *Notaio P. Steve.*

[71] Cfr. F. CORRIDORE, *Storia documentata della popolazione del Regno di Sardegna*, Cagliari 1902, p. 154; F. LODDO CANEPA, *Note sulle condizioni economiche e giuridiche degli abitanti di Cagliari dal sec. XI al XIX*, estratto da «Studi sardi», X-XI (1950-1951), p. 100; C. LIVI, *La popolazione della Sardegna nel periodo aragonese*, in «Archivio storico sardo», XXXIV (1984), 2, pp. 91 sgg.; G. OLLA REPETTO, *La società cagliaritana* ... cit., p. 21.

[72] F. LODDO CANEPA, *Statuti inediti di alcuni gremi sardi*, in «Archivio storico sardo», XXVII (1961), pp. 180-181 e bibliografia ivi citata.

[73] A.M. NADA PETRONE, *Il cibo del ricco* ... cit., p. 140.

Nell'area pedemontana, la Nada Patrone rileva la presenza solo di associazioni di beccai e mugnai, e non di ortolani, così come riscontra l'esistenza di una scarsa normativa concernente la vendita di ortofrutticoli[74]. Che a Cagliari esistessero, invece, numerose di quelle norme e che gli ortolani non solo si riunissero in confraternita, ma che essa fosse la seconda costituitasi nella città[75], la dice lunga sul loro ruolo, sulla loro posizione sociale e, quindi, sull'importanza primaria degli alimenti di loro produzione.

3. *I cereali.* – Parlare di cereali nell'alimentazione dei cagliaritani nel '400 può apparire superfluo, tanta è la letteratura che di essi si occupa. E quindi, avendo a che fare con un argomento abbondatemente trattato, specie sotto l'aspetto annonario e commerciale, rinviamo alla letteratura relativa[76], concentrandoci sui soli aspetti alimentari, poco studiati, con gli inevitabili cenni essenziali alla produzione.

I grani presenti nella piazza di Cagliari erano principalmente i grani grossi, e di questi solo il frumento e l'orzo, non essendo emersa alcuna notizia circa l'uso della segale e di altre sementi. Dei grani minuti la presenza è confermata dalle Ordinazioni che parlano di «altra gra», in aggiunta a frumento ed orzo[77].

L'unico riferimento documentario riguarda però il miglio[78], non risultando niente su sorgo, panico, avena, spelta, ecc. Attestata anche la conoscenza del riso[79].

---

[74] *Ibid.*, pp. 245-246 e 50-51.

[75] La prima fu quella dei sarti, costituita nel 1422 circa; cfr. F. LODDO CANEPA, *Statuti* ... cit., p. 180, n. 4.

[76] Cfr. soprattutto C. SOLE, *Città e campagna in Sardegna nella legislazione annonaria dei secoli XIV-XVII*, Cagliari 1970; B. ANATRA, *Per una storia dell'annona in Sardegna nell'età aragonese e spagnola*, in «Quaderni sardi di storia», 2 (1981), pp. 89-102; M. TANGHERONI, *Aspetti del commercio dei cereali nei paesi della Corona d'Aragona*, I, *La Sardegna*, Pisa 1981 (Collana di studi italo-iberici, 1) e bibliografia ivi citata.

[77] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. I, cap. 97.

[78] ASCA, *AAR*, vol. BC7, cc. 28*v*-29.

[79] *Ibid.*, vol. BC10, c. 15*v*; M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, capp. 111 e 119. ASCA, *AAR*, vol. BC10, c. 15*v*. ACA, *RP, AG*, n. 370, c. 4, n. 373, c. 3*v*.

Circa l'approvvigionamento, Cagliari, al pari di tante città medievali italiane ed iberiche [80], godeva di una situazione privilegiata, nota poi come «ensierro», creata per lei dai sovrani d'Aragona, che vi avevano eletto la «clau del regne de Sardenya» e la sede del potere politico [81].

Sin dal 1328, Alfonso IV aveva ordinato che tutto il grano e l'orzo del Cagliaritano venissero trasportati nella città [82]; l'obbligo fu confermato da Pietro IV nel primo parlamento sardo celebrato nel 1355, dove la quarta costituzione così recitava: «(...) omnes Sardi (...) teneantur et debeant perpetuo annis singulis totum triticum et ordeum ipsorum (...) [immittere], videlicet Sardi dicti iudicatus Callaritani in fortalitiis ordinatis in dicto iudicatu Callaritano (...)» [83].

Lo stesso sovrano, nella regia prammatica 24 agosto 1355 con cui riorganizzava l'ordinamento del Cagliaritano, ne precisava poi la quantità in 20.000 starelli (pari a circa quintali 8.000) di grano e 2.000 di orzo [84].

Due anni più tardi, il 1 marzo 1357, Pietro IV precisava ulteriormente che il carico dei 20.000 starelli ricadesse per 5.000 sull'amministrazione regia, per altri 5.000 sui feudatari del capo di Cagliari e per i restanti 10.000 sull'amministrazione cittadina [85]. Per tale quantità di frumento non poteva essere concessa alcuna licenza di esportazione, finché non fosse entrato il grano del raccolto successivo.

Il grano, così immagazzinato, veniva venduto nei momenti d'emergenza ad un prezzo calmierato, l'«afforo», stabilito annualmente da una commissione composta dal viceré, un consigliere della città ed un feudatario [86].

---

[80] G. SORGIA - G. TODDE, *Cagliari. Sei secoli di amministrazione cittadina*, Cagliari 1981, pp. 40-43; B. ANATRA, *Per una storia* ... cit., pp. 89 e *passim*; A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco* ... cit., p. 74 e *passim*; C. CARRÈRE, *Un centre* ... cit., pp. 353 sgg.; M.C. CARLE, *Alimentación* ... cit., pp. 255-259; T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., pp. 159-160.

[81] G. OLLA REPETTO, *Il primo liber* ... cit., p. 52; R. CONDE Y DELGADO DE MOLINA - A.M. ARAGÓ CABAÑAS, *Castell de Càller. Cagliari catalano-aragonese*, Cagliari 1984, pp. 205, 220, 225.

[82] ASCA, *AAR*, vol. B6, c. 13*v*.

[83] A. SOLMI, *Le costituzioni del primo parlamento sardo del 1355*, Cagliari 1911, p. 75.

[84] A. ERA, *L'ordinamento* ... cit., p. 59, n. 24. Per la valutazione dello starello (pari a litri 50,50) si è tenuto conto della tradizione sarda, ancora viva, che lo equipara a kg. 40 circa.

[85] ASCA, *AAR*, vol. B6, cc. 191-192*v*.

[86] B. ANATRA, *Per una storia* ... cit., p. 94.

Le autorità, dalla regia alla municipale, erano perfettamente consapevoli delle gravi ripercussioni politiche e sociali derivanti da eventuali crisi di sussistenza, ed operavano coerentemente per ottenere l'autosufficienza della città.

Questa veniva realizzata soprattutto a spese del contado, la cui produzione era convogliata in città ma, all'occorrenza, altre collettività e singoli venivano precettati con una forma di pirateria legalizzata, largamente utilizzata anche a Barcellona in analoghe circostanze [87].

Fu quanto avvenne, ad esempio nel 1435 in un momento di grande carestia ad un malcapitato mercante genovese Polo de Mori, la cui nave carica di frumento, giunta casualmente a Cagliari, fu costretta a scaricarlo e venderlo a 23 soldi lo starello, anziché al prezzo di mercato di 26 [88].

Nel maggio 1441, Alfonso V precettò i feudatari del capo di Cagliari e di Gallura perché i loro vassalli portassero in città tutto il grano raccolto, eccezion fatta per quanto strettamente indispensabile alla semina autunnale ed al loro fabbisogno alimentare [89].

Talvolta l'«ensierro» del frumento avveniva senza il minimo rispetto delle esigenze delle comunità contadine, interamente spogliate delle riserve cerealicole, come nel caso degli abitanti di Suelli costretti nel 1483 a consegnare 500 starelli di frumento che rappresentavano tutte le loro risorse. Del caso si interessò lo stesso arcivescovo cagliaritano, emanando un monitorio di scomunica contro i responsabili dello spoglio [90].

Un altro aspetto della politica annonaria era costituito dal freno alle esportazioni che a Cagliari, come a Barcellona, si praticavano solo su espressa licenza, «treta», concessa dal procuratore reale, previo approvvigionamento cittadino [91].

---

[87] E. SERRA I PUIG, *Els cereals a la Barcelona del segle XIV*, in *Alimentació* ... cit., pp. 72-78.

[88] ASCA, *AAR*, vol. BC5, cc. 62*v*-63.

[89] *Ibid*, vol. K5, cc. 14-15. Cfr. anche E. PUTZULU, *Carte reali aragonesi e spagnole dell'Archivio comunale di Cagliari (1358-1719)*, in «Archivio storico sardo», XXVI (1959), p. 67.

[90] ASCA, *ANS*, b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 15, cc. 68-68*v*.

[91] G. OLLA REPETTO, *Il primo liber* ... cit., p. 20. Per la situazione barcellonese, cfr. E. SERRA I PUIG, *Els cereals* ... cit., pp. 82-85. Le *tretas* a Barcellona venivano rilasciate dal bailo generale.

Il rilascio dei permessi d'esportazione dei cereali avveniva con molta parsimonia ed il re se ne serviva come strumento per remunerare la prestazione di servigi particolari. Tale il caso di Sancio de Gargallo che, a detto titolo, nel 1441 ottenne licenza di estrarre 400 starelli di grano o d'orzo [92].

Se le annate erano particolarmente magre, come nel 1438 e antecedenti, la «treta» dei cereali veniva vietata del tutto [93], e allora più facilmente l'esportazione assumeva le forme illegali del contrabbando [94].

Come detto in precedenza, gli abitanti di Cagliari attingevano per il fabbisogno cerealicolo sia dalle ville più lontane che facevano affluire i loro prodotti per via di terra e di mare [95] sia da quelle circostanti la città ed anche dai terreni suburbani e dagli orti urbani.

Esiste molta documentazione attestante l'esistenza di questi ultimi; ad esempio, una concessione enfiteutica del 1436 per un terreno seminativo di 12 starelli (circa 4 ½ ettari) di frumento, sito in Monteforte di fronte al *Mons vulpinus*, ai confini della città [96]; e le stesse

---

[92] ASCA, *AAR*, vol. BC5, cc. 194*v*-195.

[93] *Ibid.*, vol. BD10, c. 102.

[94] I. IMBERCIADORI, *Il commercio dei prodotti agricolo-pastorali sardi nel Medioevo e nell'Età Moderna*, in *Fra il passato e l'avvenire. Saggi storici sull'agricoltura sarda in onore di Antonio Segni*, Padova 1965, p. 184; G. SORGIA - G. TODDE, *Cagliari* ... cit., p. 40; C. SOLE, *Città e campagna* ... cit., pp. 12-14.

[95] Sono numerose le testimonianze documentarie relative agli acquisti di grano fatti dai cagliaritani, per i bisogni domestici, presso gli agricoltori delle ville più o meno vicine alla città, e per esse si rinvia soprattutto agli *Atti notarili* già citati. A titolo esemplificativo si indicano due documenti: il primo è un contratto di acquisto di 110 starelli di frumento (pari a quintali 44) e 16 carri di legna stipulato dal venerabile Leonardo Carmona il 27 dicembre 1455 con diversi agricoltori di Villaspeciosa, i quali promisero di consegnare il frumento «bonum, novum et receptibilis» a Cagliari, nel quartiere di Stampace nel successivo mese di settembre e la legna ad aprile (ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 58*v*-59); il secondo è una licenza d'imbarco dal porto di Alghero, concessa nel 1510 dal luogotenente generale a donna Isabella Carrillo per trasportare a Cagliari 100 rasieri di frumento (pari a quintali 136), che le servivano come provvista domestica e sui quali non vennero pagati diritti regi, perché la merce non usciva dal regno (ASCA, *AAR*, vol. BD19, c. 70*v*). Vedi anche M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, capp. 108-119 e ASCA, *ANS*, b. 254, *Notaio S. de Aranda* n. 2, c. 48*v*.

[96] ASCA, *AAR*, vol. BD8, cc. 21*v*-22. Per le antiche misure di superficie sarde, come anche per quelle di capacità per aridi e liquidi e per i pesi, in relazione all'attuale sistema metrico decimale si rinvia a *Tavole comparative fra i pesi e misure del sistema metrico decimale ed i pesi e misure antiche del regno di Sardegna*, Cagliari 1845 e a A. MARTINI, *Manuale di metrologia*, Roma 1976, pp. 121-123.

Ordinazioni che rammentano le aie seminate a grano ed orzo attorno al Castello ed alle Appendici e gli orti del Castello seminati a «blats»[97].

Parte di questa produzione era destinata all'autoconsumo, ma specie quella suburbana, di una certa estensione, alimentava il mercato pubblico. L'isola, enfaticamente definita da Valerio Massimo nel I secolo d.C. nutrice di Roma[98], nel '400 non sempre era capace di autosufficienza cerealicola, anche se orzo e frumento erano considerate «raubas sardesquas» per antonomasia[99]. Frequentemente quindi da esportatrice, quale era stata nel '300[100], si trasformava in importatrice.

Nel 1408 Ugo de Rosanes, governatore di Cagliari, in un momento particolarmente duro per la città, fece venire 1.200 salme (pari a quintali 2.568) di frumento da Barcellona, mentre nel 1479 i Consiglieri di Cagliari acquistavano frumento sulla piazza di Trapani[101].

Un discorso diverso è da fare invece per l'approvvigionamento del riso, tutto d'importazione[102]. Frumento ed orzo erano elementi base dell'alimentazione di tutti[103]; il loro commercio era molto esteso e coinvolgeva gente di tutti i ceti: mercanti in primo luogo, ma anche feudatari, cavalieri, canonici, vassalli, barbieri, ufficiali regi, ebrei[104].

La vendita nel Castello, all'ingrosso ed al dettaglio, era regolata dalle Ordinazioni che prescrivevano misure — starello e sottomultipli a raso —, orari, modalità di trasporto, piazze, mediazioni e così via. La materia era infatti di stretta pertinenza comunale, essendo il municipio il principale obbligato nella «previsio dels vivres» alla città[105].

---

[97] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. I, cap. 45; l. II, cap. 147.

[98] VALERIO MASSIMO, *Detti e fatti memorabili*, a cura di R. FARANDA, Torino 1971, p. 578. Anche altri autori latini, quali Varrone, Cicerone, Lucano, Strabonio ed Orazio diedero alla Sardegna l'appellativo di «granaio di Roma».

[99] ASCA, *ANS*, b. 268, *Notaio P. Durante*, n. 2, cc. 123-123*v*.

[100] M. TANGHERONI, *Aspetti del commercio* ... cit., pp. 79-124.

[101] ASCA, *AAR*, vol. K3, c. 26*v*; *ANS*, b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 6, cc. 21*c*-22. Per il valore della salma, cfr. C. MANCA, *Aspetti* ... cit., p. 334.

[102] ASCA, *AAR*, vol. BC10, c. 15v; M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 119.

[103] Il fenomeno è notoriamente generalizzato nel Medioevo. Per l'analoga situazione barcellonese, cfr. T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., pp. 158-164.

[104] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 1, c. 16; n. 2, cc. 53, 97, 97*v*, 120*v*-124; b. 254, *Notaio S. de Aranda*, n. 2, cc. 17*v* e 44; b. 268, *Notaio P. Durante*, n. 2, c. 33*v*. ASCA, *AAR*, vol. BD3, c. 2.

[105] A. ERA, *Il parlamento* ... cit., p. 75. Analoga situazione in area pedemontana: vedi A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco* ... cit., pp. 24-35.

L'uso alimentare dei grani, non consumabili dall'uomo allo stato naturale, richiedeva la loro trasformazione in prodotti eduli attraverso una serie di operazioni, controllate in buona parte dalle autorità municipali, così come avveniva a Barcellona [106].

La prima di esse era la molitura, calmierata dalle *Ordenacions* e sottoposta alla regola del pari peso tra grano consegnato al molino e macinato di ritorno [107].

L'abburrattamento era invece operazione familiare, che veniva svolta dalle donne con gli appositi «garbells» e setacci [108].

Dalla farina ottenuta, più o meno integrale, pura o mescolata con una modesta percentuale d'orzo, si passava ai prodotti alimentari costituiti dal pane, dal biscotto, dai «fideus» e dalle «panadas», articoli tutti presenti anche a Barcellona [109].

Cominciando da queste ultime, si è visto che si trattava di timballi di pasta, di origine catalana, farciti con ingredienti vegetali o animali, in guazzetto o saporoso, che costituivano un piatto di grande diffusione, tanto da venire cotto gratuitamente presso i forni pubblici, per chi non disponeva di forno proprio o non intendeva adoperarlo [110].

I «fideus» erano una pasta secca di farina, simile agli spaghetti, di cui Cagliari era produttrice ed esportatrice.

Tra il 1423 ed il 1470 risultano diversi contratti di vendita di «fideus» per l'esportazione, tra cui un barile del valore di 36 soldi destinato al re Giovanni II [111], che in ciò seguiva i gusti dei suoi predecessori. È noto che la regina Sibilla, quarta moglie di Pietro IV, li annoverava tra i suoi piatti preferiti e che il re Martino I li volle tra le pietanze del banchetto per la sua incoronazione, conditi con for-

---

[106] Cfr. A. DURAN I SANPERE, *Barcelona* ... cit., pp. 425-430; E. SERRA I PUIG, *Els cereals* ... cit., pp. 92-95.

[107] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 90.

[108] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 1, c. 5*v*.

[109] T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., pp. 158-161 e 170-171.

[110] A.M. Nada Patrone (*Il cibo del ricco* ... cit., pp. 117-120) ritiene che questi sformati ripieni di carne, frattaglie, ortaggi, formaggi, rimasugli, ecc., fossero tipici di tutta l'Europa occidentale.

[111] ASCA, *AAR*, vol. BC2, c. 132*v*; vol. BD3, cc. 80-80*v*. *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 3, cc. 1-4; b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 2, cc. 5-8. La notizia relativa al re Giovanni II è contenuta in un mandato di pagamento del 15 febbraio 1467, disposto dal viceré Nicolò Carroz a favore del portario della procurazione reale (ASCA, *AAR*, vol. B8, n. 8 duppl.).

maggio di Maiorca[112]; probabilmente prodotti dalle panattare con l'ausilio di attrezzi meccanici[113], a Cagliari come a Barcellona erano un articolo di lusso, o quasi, il cui consumo era limitato alle classi più abbienti, forse non solo per una questione di costi legati alla necessità del condimento — in genere formaggio grattugiato — quanto per una questione di gusti alimentari.

Il «bescuit» o pane biscotto era ottenuto da un'ulteriore operazione a cui veniva sottoposto il pane, tagliato a fette ed infornato una seconda volta, per eliminare ogni presenza d'umido e renderlo idoneo alla lunga conservazione. L'operazione comportava un calo di circa il 20% del peso.

Il biscotto veniva confezionato dalle panattare e dai «bescuyters» e cotto dai fornai nelle ore notturne, da vespro a terza, quando i forni non erano impegnati con la cottura del pane fresco[114].

Per la sua durata, era l'alimento d'elezione degli equipaggi navali[115] ed a Cagliari, porto frequentato da ogni genere di naviglio, militare o mercantile, se ne produceva in grandi quantità. A questa importante attività economica era dedicata un'intera strada del Castello, il «carrer dels bescuyters»[116], ove singolarmente avevano domicilio obbligato le prostitute.

Il pane, come a Barcellona[117], era ottenuto dalla farina di frumento, puro o con minime aggiunte d'orzo. Non risulta l'uso nella panificazione di legumi od altri grani, e lo stesso orzo vi doveva entrare in misura modesta, se il rapporto grano-orzo nell'«ensierro» era di 10 a 1. Questa proporzione subiva però notevoli modifiche in caso di carestia, quando nel «mesclat», base dell'alimentazione del «poble menut», veniva a predominare l'orzo[118].

La panificazione era lavoro femminile, casalingo od artigianale. Nelle case esistevano appositi attrezzi, setacci, spianatoie, conche, se non

---

[112] A. Boscolo, *Sibilla* ... cit., p. 45 e T.M. Vinyoles i Vidal, *La vida quotidiana* ... cit., pp. 170-171.

[113] Cfr. A.M. Alcover, *Diccionari* ... cit., voce *Fideu*.

[114] M. Pinna, *Le Ordinazioni* ... cit., l. I, cap. 126.

[115] ASCA, *AAR*, vol. BD10, cc. 45-45*v*, 120; vol. K7, c. 2*v*. Vedi anche T.M. Vinyoles i Vidal, *La vida quotidiana* ... cit., pp. 158 e seguenti.

[116] M. Pinna, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 17.

[117] A. Duran i Sampere, *Barcelona* ... cit., pp. 430 e seguenti.

[118] ACA, *Real Cancilleria* (d'ora in poi *RC*), reg. 3.564, cc. 111-112*v*. Vedi l'analoga situazione barcellonese in E. Serra i Puig, *Els cereals* ... cit., pp. 85-89.

interi locali, «pastadors», destinati alla fabbricazione del pane[119], che veniva cotto in casa da chi possedeva forno o in caso contrario presso i forni pubblici.

Molti non panificavano in casa, ma acquistavano il prodotto presso i fornai cittadini o le panattare.

Il pane si distingueva secondo la pezzatura, prescritta dal mostazaffo, funzionario annonario municipale[120] che controllava tutto il ciclo produttivo del pane. Anche la sua vendita era regolata dalle Ordinazioni municipali che, come genere di prima necessità, a differenza di frutta ed ortaggi, la consentivano, oltre che in Castello, nelle Appendici[121].

Venendo ora ai consumi, appare quasi lapalissiano affermare che i cereali erano la base dell'alimentazione del cagliaritano, come per ogni altro uomo medievale. Ma poiché in storia non si deve dare nulla per scontato, veniamo ai dati documentali.

I cereali e soprattutto il frumento avevano valore di moneta e si accettavano in luogo di essa.

Nel 1463 Librando Porscello di Mandas, debitore di Pietro Çafranquesa mercante di Cagliari per 26 lire e 10 soldi, si impegnò a pagare la somma entro sette mesi in grano, formaggio e pelli[122]. Nel medesimo anno, Isacco Rimos e Mosè Seson, ebrei di Cagliari, comprarono 70 quartane di olio (circa litri 294), per 200 starelli di grano e 30 lire[123].

Agli inizi del '500, Marti Carbonell accettò come onorari della sua attività legale vari prodotti in natura, tra cui 15 starelli di frumento, 5 di orzo e ancora 4 di frumento[124].

---

[119] Gli inventari *Post-mortem* relativi soprattutto ai beni delle famiglie cagliaritane più abbienti descrivono minuziosamente le cucine, con tutti gli arredi e gli attrezzi in esse esistenti. Solitamente vi si trovano: «una mola ab tot son forniment y lo molendo», «una taula de pastar usada», «sedassos», «garbells», «librelles», «batadors», «corbes», «paners», cfr. ASCA, *Atti dei notai della Tappa di Cagliari, Atti originali legati, Notaio G. Ordà*, vol. 1559, cc. 146*v*-149.

[120] Cfr. R. Di Tucci, *Il libro verde della città di Cagliari*, Cagliari 1925, pp. 50-52 e *passim*; inoltre, negli Atti di questo convegno, E. Gessa, *Una magistratura annonaria nella Cagliari aragonese: il «mostazaffo»*.

[121] M. Pinna, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 140.

[122] ASCA, *ANS*, b. 268, *Notaio P. Durante*, n. 2, c. 23.

[123] *Ibid.*, c. 33*v*. Il costo di 200 starelli di grano (pari a quintali 80), al prezzo corrente di 10 soldi, equivale a 100 lire.

[124] ASCA, *Archivio Aymerich*, nn. 85 e 86.

Bernardo Solerii, canonico cagliaritano, lasciò alla sua diletta serva sarda Giovanna Mata nel 1430 tutto il frumento posseduto al momento della sua morte [125].

L'essenzialità dei cereali alla vita umana trovava riconoscimento esplicito nella protezione loro accordata da autorità regie e municipali. Accanto ai casi già visti, si può aggiungere che nel parlamento del 1421, essendosi creata una tassa di 9 denari per lira, al fine di pagare il donativo al re, dalle merci tassate furono esclusi frumento, orzo e biscotto [126].

Chi non poteva acquistare il frumento e l'orzo che gli erano necessari, se li procurava come poteva: raccattando i grani caduti per terra nei mercati di vendita, rubandoli in spiga nei campi, o sgranati nelle case, nelle chiese e nelle botteghe [127]. Accadeva che gli stessi sacerdoti si appropriassero delle offerte di pane per le messe, spettanti all'arcivescovo [128].

Tutti consumavano grano ed orzo e soprattutto il loro derivato di base, il pane: le guardie delle mura e delle torri del Castello, quelle della Lapola, di Acquafredda e del porto, il maestro razionale di Sardegna e i sacerdoti di Cagliari, un'umile tessitrice e la superba Aldonça de Besora, signora di Serramanna, l'apprendista cimatore di panni e la vedova del mercante, il procuratore reale e un canonico cagliaritano, le monache Clarisse di clausura e i marinai delle navi, il governatore di Cagliari e il visconte di Sanluri [129], ma soprattutto i poveri.

Cagliari, come tutte le città basso-medievali, brulicava di poveri: vecchi schiavi affrancati dai padroni per liberarsene, prostitute ormai fuori del giro, ex-balie ed ex-serve invecchiate e senza lavoro, mendi-

---

[125] G. Olla Repetto, *Notai sardi* ... cit., p. 278.

[126] A. Boscolo, *I parlamenti* ... cit., p. 103.

[127] M. Pinna, *Le Ordinazioni* ... cit., l. I, capp. 45 e 81; ASCA, *ANS*, b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 14, cc. 63*v* e 90; n. 15, cc. 22-23, 29*v*-30.

[128] ASCA, *ANS*, b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 15, c. 36*v*.

[129] ASCA, *AAR*, vol. K3, cc. 29, 28, 31*v*; vol. BD3, c. 2. *ANS*, b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 15, c. 36*v*; b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 1, c. 5*v*, n. 2, c. 120*v*; b. 268, *Notaio P. Durante*, n. 2, cc. 109-110; b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 14, 38; b. 254, *Notaio S. de Aranda*, n. 2, cc. 17*v* e 44; b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 1-1*v*. *AAR*, vol. K3, cc. 24*v*, 28, 31, 31*v*, 50*v*, 51. *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 1, cc. 15*v*-16.

canti, storpi, ciechi da tracoma, campagnoli fuggiti dalla dura vita del feudo e che non erano riusciti ad integrarsi nella crudele società urbana, e così via [130].

Per tutti costoro mangiare era l'obiettivo da conquistare ogni giorno, in lotta con una moltitudine di pari emarginati, per i quali anche un solo pasto quotidiano rappresentava una strepitosa vittoria.

A parte i frutti spontanei, i gatti e i conigli selvatici, lo spoglio dei rifiuti delle case ricche — selezionati a monte dai servi e per l'alimentazione degli animali — tutti invero molto scarsi, perché appetiti da troppi, l'alimentazione di queste turbe si fondava principalmente sul pane, in genere di carità.

La Chiesa, le autorità regia e municipale, i privati gareggiavano nell'offerta di pane ai poveri, la prima per carità, le seconde per ragioni d'ordine pubblico, i terzi nella speranza di abbreviare la strada verso il paradiso, che vedevano lontano.

Tra questi ultimi era il ricco mercante Masedo Meli di Stampace, che nel 1441, secondo l'uso barcellonese, dispose la celebrazione di una sequela di messe, dopo la morte, corroborate ciascuna dalla distribuzione di pane ai poveri; o l'agricoltore Guantino Manixella, pure di Stampace, che nel 1453 dispose la vendita di un carro e 4 buoi per pagare il suo ricco funerale, con annessa distribuzione di pane ai poveri [131]. Anche Pietro Canyelles, che forse aveva molto da farsi perdonare, nel testamento del 1479 dispose in perpetuo messe giornaliere in suo suffragio, accompagnate, nel giorno di lunedì e in quello dei defunti, dalla distribuzione di un paniere di pane, rispettivamente della misura di ½ e di 1 starello [132].

Valutato lo starello di grano panificato in 50 kg. e la razione giornaliera di pane in ½ kg. *pro capite* [133], i destinatari delle due

---

[130] G. OLLA REPETTO, *La donna* ... cit., pp. 189-207. Per un quadro d'assieme del fenomeno «fame» in Sardegna, vedi F. MANCONI, *La fame, la povertà e la morte*, in *Le opere e i giorni*, a cura di F. MANCONI-G. ANGIONI, Cinisello Balsamo 1982, pp. 50-67 e bibliografia ivi citata.

[131] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 3, cc. 1-4, 19. Per Barcellona, vedi E. BROIDA, *Els àpats funeraris segons els testaments*, in *Alimentació* ... cit., pp. 263 e seguenti.

[132] ASCA, *ANS*, b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 6, c. 21.

[133] Per i valori della panificazione e delle razioni medievali, cfr. M. AYMARD, H. BRESC, *Nourritures et consommation en Sicile entre XIV et XVIII siècle*, in «Annales. É.S.C», XXX (1975), 2-3, p. 593 e T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., p. 161.

distribuzioni si possono calcolare rispettivamente in 50 e 100 poveri circa.

Anche l'autorità regia era prodiga di elargizioni, specie negli anniversari di morte dei re.

Niente di più vero in questi casi del detto *mors tua vita mea*. Un esempio ne è la morte avvenuta a Cagliari il 25 luglio 1409 del re Martino il giovane, glorioso vincitore sui sardi nella battaglia di Sanluri del 30 giugno [134]. Tutti gli anni, sulla sua tomba nell'anniversario della morte, veniva fatta una distribuzione di pane ai poveri. Abbiamo documenti che la attestano continuativamente dalla morte al 1434, e tanta costanza è certo dovuta alla circostanza straordinaria dalla sua morte sarda [135].

Le distribuzioni erano generose: 2 starelli di frumento panificato, pari approssimativamente ad un quintale di pane distribuiti nel 1423, erano in grado di alimentare circa 200 poveri.

Una derrata di consumo più limitato era senz'altro il riso, di cui è documentata la presenza quanto meno negli approvvigionamenti dei castelli [136]. È possibile però che, analogamente a quanto avveniva a Barcellona [137], esso entrasse significativamente nell'alimentazione cagliaritana sotto forma di «ginestada», riso condito con mandorle e zafferano, o semplicemente di riso e fave, tutti alimenti di produzione locale.

Per chiudere l'argomento dei cereali, un cenno ai mestieri del settore, considerando per tali non i contadini — il discorso ci porterebbe lontano — ma i mugnai, i fornai, i biscottai e le panattare.

Tutti questi artigiani erano sottoposti alle direttive del mostazaffo municipale e caratteristica del loro lavoro è che esso veniva svolto sia da uomini che da donne, con eccezione della panificazione, prevalentemente femminile come a Barcellona [138].

---

[134] *Amplius* F.C. CASULA, *Sardegna catalano-aragonese*... cit., pp. 79 e seguenti.

[135] ASCA, *AAR*, vol. K3, cc. 93, 135*v*-136, 167-167*v*, e *passim*.

[136] ACA, *RP, AG*, n. 370, c. 4; n. 373, c. 3*v*.

[137] T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., pp. 170-171 e E. BROIDA, *Els àpats* ... cit., p. 265.

[138] T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., p. 159.

Sulla loro attività si diffondono a lungo le Ordinanze municipali, che la disciplinano soprattutto sotto il profilo economico, stabilendone modalità e prezzi.

Poco conosciamo invece sulle loro persone e sulla loro condizione sociale, non essendosi rintracciato un documento notarile o pubblico che li riguardi.

Le uniche fonti restano quelle normative, da cui apprendiamo che i fornai, con i fontanieri, erano gli unici cristiani autorizzati a vivere tra gli ebrei nel Castello[139], probabilmente per la natura essenziale della loro attività.

Il silenzio delle fonti, pensiamo debba spiegarsi in termini di professioni tanto umili e così poco redditizie, da non dare a «moliners», «fflaqueras», «forners» e «biscuyters» frequenti possibilità di andare dal notaio per rogare atti di compravendita, dote, censo e testamenti.

I prezzi calmierati ed i rigidi controlli realizzati dalle autorità sul lavoro di questi artigiani, a ragione ritenuto basilare per la comunità, creavano attorno a loro una rete a maglie strette, che evidentemente pochi riuscivano ad allargare. Quindi, non un modesto ruolo sociale conseguente allo scarso significato dell'attività svolta ma, al contrario, un peso affatto primario, che determinava un pesante e rigido controllo su di essa.

Ciò è confermato dal fatto che, pur numerosi, non riuscirono a dare un'organizzazione corporativa al proprio lavoro né nella forma della confraternita né, più tardi, in quella del gremio.

4. *I Legumi.* – I legumi considerati nel Medioevo un ottimo complemento o sostituto dei cereali, risultano far parte anche dell'alimentazione dei cagliaritani del '400. Essi venivano consumati sia freschi che secchi e le varietà rivelate dalle fonti sono soprattutto le fave, e poi i ceci, le lenticchie, i piselli ed i fagioli[140], cioè le stesse presenti

---

[139] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 97.

[140] *Ibid.*, l. II, capp. 43, 44, 108, 111, 112, 123, 133, 141; ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 112*v*-113; *AAR*, vol. K3, cc. 77*v*, 92, 121 e 133. ACA, *RP, AG*, n. 370, cc. 2, 3*v*, 10*v*; n. 373, cc. 3 e 4.

a Barcellona nel basso Medioevo [141]. Il loro approvvigionamento avveniva principalmente attraverso la produzione dell'interno dell'isola [142], che risaliva ad un'antica tradizione culturale, immortalata nel trecentesco Codice rurale di Mariano IV d'Arborea [143]. Venivano trasportati a Cagliari per via di terra o di mare e concentrati nel Castello, dove se ne praticava la vendita [144].

Una minima parte proveniva dall'autoproduzione, svolta nei piccoli orti e giardini interni all'abitato, o in quelli più estesi del suburbio ed *extra moenia* [145].

I legumi erano una derrata di largo consumo, specie tra le classi più modeste, e proprio per questa loro caratteristica non è facile oggi trovare documentazione che li riguardi. Tra loro, come a Barcellona, le fave erano le più diffuse anche perché la coltivazione si poteva alternare con quella dei cereali [146], mentre i piselli erano più rari, considerati quasi una leccornia [147]. I ceci entravano tra le provviste ordinarie dei castelli [148] e così anche i fagioli e le lenticchie [149].

In omaggio alla loro natura di alimento di base, i legumi ricevevano una particolare protezione da parte delle autorità. Di essi, infatti, era

---

[141] Cfr. T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., pp. 170-171; S. CLARAMUNT, *Dos aspectes de l'alimentació medieval: dels canonges a les «miserabiles personae»*, in *Alimentació* ... cit., pp. 167-172; M. ECHÁNIZ SANZ, *La alimentación de los pobres asistidos por la Pia Almoina de la Catedral de Barcelona según el libro de cuentas de 1283-1284*, in *Alimentació* ... cit., pp. 182-183.

[142] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, capp. 108, 123.

[143] Cfr. B. FOIS, *Sul «codice rurale» di Mariano IV d'Arborea*, in «Medioevo. Saggi e rassegne», 8 (1983), pp. 49, 53, 65.

[144] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. I, cap. 34; l. II, capp. 108, 123, 141, 219.

[145] *Ibid.*, l. I, cap. 45; l. II, capp. 43 e 123.

[146] Cfr. M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., ai capitoli menzionati nella nota 140, dove è agevole rilevare la maggior frequenza della voce *fave*, rispetto agli altri legumi, nominati quasi sempre genericamente. Vedi inoltre B. FOIS, *Per una storia dell'alimentazione* ... cit., p. 89 e C. MANCA, *Il libro* ... cit., pp. 124-125. Per la coltivazione delle fave, vedi F. CHERCHI PABA, *Lineamenti storici dell'agricoltura sarda nel sec. XIII*, in *Studi storici in onore di Francesco Loddo Canepa*, II, Firenze 1959, p. 158.

[147] I piselli non vengono mai citati nelle Ordinazioni e su di essi abbiamo trovato un solo documento (ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 112*v*-113). Anche a Barcellona erano considerati un cibo di lusso: cfr. T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., p. 170.

[148] ASCA, *AAR*, vol. K3, cc. 92, 121; ACA, *RP, AG*, n. 370, c. 10*v*.

[149] ACA, *RP, AG*, n. 370, cc. 2, 10*v*; n. 373, c. 3.

vietata l'esportazione senza licenza, come per i cereali, ed accadeva frequentemente che i diritti pagati per la loro estrazione avessero il medesimo importo di quelli per il grano [150].

Le Ordinazioni cagliaritane punivano severamente il furto di legumi ed il taglio abusivo, e vietavano con eguale rigore l'accesso per la caccia nei campi seminati a fave o altro legume [151].

Anche il loro commercio era regolato minuziosamente: luoghi di vendita, misurazione, mediazione, ecc.; particolarmente significativa la norma che ne imponeva la vendita «a tot hom (...) a us cotidia», che ne denuncia e l'uso generalizzato e l'uso continuato [152].

5. *Le carni.* – La carne rappresentava un momento importante nella dieta cagliaritana quattrocentesca, «sia quella proveniente dagli animali da carne che di penna e da cortile».

Per quanto concerne i primi, si trattava tanto delle cosiddette bestie grosse, i bovini e i suini, quanto delle minute, ovini e caprini [153]. Il loro approvvigionamento avveniva per strade che ci sono ormai note, e che andavano dagli allevamenti di dimensione familiare a quelli professionali.

Tra le tante cose che i cittadini di Cagliari riuscivano a far entrare nel loro abitato, vi erano infatti anche i maiali, allevati in casa, cibati con i resti della mensa e parte non minimale della fisionomia della città. Veder scorrazzare rosei maialetti per le strade delle Appendici era spettacolo ordinario, quale il vagare dei cani, e solo quando essi raggiungevano certe proporzioni, ne era vietata la libera circolazione [154].

Un'altra fonte autarchica era costituita da quelle porzioni di territorio suburbano [155] su cui gli abitanti di Cagliari esercitavano il diritto

---

[150] Cfr. ASCA, *AAR*, vol. BD19, c. 72, dove sono elencati i diritti che, ai primi del '500, si dovevano versare alla regia corte per l'esportazione di merci protette.

[151] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. I, cap. 45 e l. II, capp. 43 e 44.

[152] *Ibid.*, l. II, capp. 111, 112, 123, 133 e, per la citazione testuale, 141.

[153] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. I, cap. 121 e l. II, cap. 42.

[154] *Ibid.*, l. II, capp. 149 e 150. La pratica era diffusa anche nel coevo mondo iberico. Cfr. M.C. CARLE, *Los alimentos* ... cit., pp. 265-266.

[155] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 148.

ademprivile di pascolo, che permettevano l'allevamento di singoli o pochi capi bovini ed ovini, e dagli orti suburbani[156].

Il grosso della carne, però, veniva acquistato nelle macellerie, «carniçerias», autorizzate dai consiglieri che si rifornivano presso il mercato interno, frazionato in una molteplicità di allevamenti, piccoli e grandi, vicini e lontani.

Nel 1442 in Cagliari il visconte di Sanluri, Antonio de Sena, vendette ai fratelli Guantino e Giovanni Lay di Quartu una grossa mandria di bovini, comprendente oltre a buoi, vitelli ed altre vacche, 329 fattrici, col permesso di pascere questo bestiame nei pascoli della contessa di Quirra, prossimi a Cagliari[157].

Nel 1454 Blasio Bellit, mercante di Cagliari, concesse in mezzadria «a cumone» un gregge di 500 pecore a Luca Prehidi di Monastir, villaggio alle porte di Cagliari[158]. L'anno seguente Antonio Luell, mercante di Cagliari, e Andrea Masents di Decimoputzu stipularono un contratto di soccida con Pietro Scala di Villasor per un gregge di 674 pecore e 119 agnelli[159]. Un anno dopo, Giovanni de Mallorques e Martino de Medina, noti macellai di Cagliari, comprarono da Pietro de Ana di Nuoro (quindi lontanissimo dalla città) la consistente quantità di 4.000 montoni per la notevole cifra di 1.200 lire[160]. I montoni erano a «dues dents», cioè tra i 6 e i 12 mesi[161] e le loro consegne dovevano avvenire a lotti di 1.000 capi, a distanza di un mese l'una dall'altra, da giugno a settembre; gli animali vivi dovevano essere trasportati in greggi di 500 capi, guidati da 2 uomini ciascuno. Evidentemente, allora come ora, il Nuorese era una zona ad alta produzione zootecnica, fornitrice di bestiame al resto dell'isola.

Bovini, suini ed ovini producevano e vendevano i vassalli dei numerosi feudi sardi, quali quelli di Aldonça de Besora, signora di

---

[156] ASCA, *ANS*, b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 15, c. 120*v*.

[157] *Ibid.*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 1, cc. 34-34*v*.

[158] *Ibid.*, n. 2, c. 25*v*.

[159] *Ibid.*, b. 254, *Notaio S. de Aranda*, n. 3, c. 65.

[160] *Ibid.*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 119*v*-120.

[161] Dopo la dentatura di nascita, i primi denti nuovi cominciano a spuntare agli agnelli tra i 6 e i 12 mesi d'età. Pertanto lo stato della dentizione era il modo usato tradizionalmente per individuare l'età di quegli animali in Sardegna.

Serramanna [162]. Di attività analoghe si ha notizia per Genuri, San Gavino, Guspini, Monteleone e così via [163].

Il bestiame acquistato dai macellai, direttamente o attraverso mercanti e sensali [164], veniva tenuto nei pascoli privati o ademprivili, circostanti la città, dai quali era avviato alle beccherie. Qui, non poteva sostare più di un giorno, e veniva subito macellato; solo i buoi e gli animali selvatici potevano essere mantenuti in vita per tre giorni, nel cortile annesso alla macelleria e mai in bottega, con l'obbligo di provvederli di cibo ed acqua [165].

I macellai uccidevano le bestie, le scuoiavano, le sezionavano, le bruciacchiavano, separando ossa, frattaglie, arti e testa dalla polpa, con l'obbligo di liberare quotidianamente la beccheria dalle lordure (corna, unghie, orine, feci), gettandole oltre le mura. In questo lavoro il macellaio era aiutato da apprendisti e garzoni, e da una serie di attrezzi, «piques», conche di pietra, «barrils», barili, «vexells», vasi, scuri, bilance di rame ed altro [166], di cui erano corredate le «carniçerias» che, come si è visto, erano in genere fornite di «corral».

Dal momento che l'animale da macello giungeva in città, secondo l'uso barcellonese [167], entrava sotto la giurisdizione delle autorità municipali, che regolavano in modo circostanziato tutte le operazioni che alla fine avrebbero portato la carne sulle tavole cagliaritane.

La complessa normativa cittadina aveva carattere fiscale, annonario, sanitario ed antifrode. Non essendo possibile riportarla qui integralmente, per la sua vastità, ci limitiamo ad alcune norme antifrode e sanitarie [168].

---

[162] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 120*v*-124.

[163] *Ibid.*, b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 9, c. 1*v*; b. 379, *Notaio M. Leytago*, c. 25*v*; *AAR*, vol. BD10, c. 30*v*.

[164] ASCA, *ANS*, b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 9, c. 1*v*. M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 112.

[165] *Ibid.*, cit., l. II, cap. 136.

[166] *Ibid.*, ASCA, *AAR*, vol. BC2, cc. 126-126*v*.

[167] C. CARRÈRE, *Barcelona* ... cit., pp. 319-322; J. MUTGE I VIVES, *L'abastament de peix i carn a Barcelona*, in *Alimentació* ... cit., pp. 119-121.

[168] La fonte principale di questa normativa è il cap. 136 del II libro delle Ordinazioni (M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit.), dalla quale traiamo le notizie che seguono.

Era pratica comune dei macellai gonfiare col fiato sottopelle agnelli e montoni, sia per scuoiare più agevolmente le bestie che per conferire loro una floridezza artificiale; far passare per castrati, più pregiati, femmine e maschi integri; vendere la testa di maiale senza le orecchie — boccone da intenditore — o le zampe con le unghie; mescolare la carne di porco con quella di scrofa, meno apprezzata; rifilare consistenti porzioni d'osso in accompagnamento alla polpa.

Le norme consiliari non solo sanzionavano severamente queste azioni fraudolente, ma cercavano di intervenire anche in via preventiva, come là dove prescrivevano che venisse lasciato integro il pezzo di pelle ove erano sospesi i testicoli, per permettere ai clienti di verificare se si trattava o meno di castrato; o imponevano che la percentuale di ossa non superasse i due denari per lira.

Di carattere igienico era, ad esempio, il divieto di vendere bestie decedute per morte naturale, vecchie o malate, e maiali scabbiosi o di introdurre nelle beccherie maiali vivi [169].

In analogia a quanto praticato a Barcellona [170] le macellerie a Cagliari erano monopolio del re e di conseguenza ne era vietata l'appartenenza ai privati [171]. La loro concessione spettava quindi al procuratore reale [172] mentre, come si è visto, era il comune a regolarne l'attività. Ad un regime particolare, come in tutto il territorio aragonese [173], erano assoggettate le macellerie degli ebrei abilitate a mattare *kasher*, cioè secondo il rito giudaico. La concessione veniva rilasciata ad un macellaio cristiano, di solito per la vendita ai soli ebrei e per una macelleria determinata [174], ma in condizioni particolari la carne poteva essere venduta nelle macellerie dei cristiani [175]. Gli ebrei pagavano questo servizio con l'aumento del prezzo di vendita della carne di due denari per lira.

---

[169] *Ibid.*, l. II, cap. 151.

[170] J. Mutgé i Vives, *L'abastament* ... cit., p. 119.

[171] ASCA, *AAR*, vol. BC7, cc. 174-175*v*.

[172] R. Di Tucci, *Il libro verde* ... cit., doc. 250.

[173] I. Riera i Sans, *La conflictivitat* ... cit., pp. 304-311.

[174] G. Olla Repetto, *Il primo liber* ... cit., p. 27, e docc. 182, 183, 184; ASCA, *AAR*, vol. BD3, cc. 101 e 109-109*v*.

[175] ASCA, *AAR*, vol. BC3, c. 76*v*.

A Cagliari si commerciava e, quindi, si mangiava una grande varietà di carni. Tra i bovini, buoi, vacche e vitelli; tra i suini, maiali, scrofe e maialetti da latte; tra gli ovini, montoni integri o castrati, pecore, agnelli; tra i caprini, caproni, capre e capretti. Esisteva un consumo anche di animali selvatici: buoi, porci, cervi, caprioli, cinghiali, daini, ed altra selvaggina non meglio indicata nei documenti [176].

L'animale di maggior consumo sembra essere come a Barcellona il montone, seguito dal maiale [177], il cui uso però è mascherato dai dati dell'autoconsumo, irrilevabili.

Attraverso i prezzi e le prescrizioni consiliari, è possibile stabilire una certa gerarchia cagliaritana di gradimento tra le carni, che ripete quella barcellonese.

Più apprezzati erano i maschi, rispetto alle femmine (il bue di qualità scadente veniva pariaficato alla vacca); il sanato rispetto all'integro; il vitello rispetto al bue; capra e pecora erano parificate; mentre la selvaggina era valutata al pari del castrato [178].

Oltre alla polpa degli animali, venduta in tagli differenziati, si consumavano testa, zampe, guancia, lingua, orecchie e lardo del maiale; frattaglie e testa del montone, capretto e caprone, ossa del bestiame da carne [179].

Le frattaglie, teste e piedi, venivano vendute a pezzo, tranne testa e piedi di maiale, che si vendevano a peso.

Con le frattaglie è facile si confezionassero alcuni gustosi piatti, oggi tradizionali dell'isola, come dell'Aragona, quali «sa cordula» e «sa tratalia» fatte di budella, stomaco, pancia ed omento di agnello intrecciati, cucinate in tegame o arrosto, e «is peis de boi» e «is peisceddus de angioni», saporita insalata di piedi bolliti di bovino o di agnello in salsa verde. Con le ossa probabilmente si condivano il brodo e i legumi.

---

[176] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 136.

[177] C. CARRÈRE, *Barcelona* ... cit., pp. 321-322; T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., pp. 166-167; J. MUTGÉ I VIVES, *L'abastament* ... cit., pp. 118-119. Per una visione più generale del mondo iberico, cfr. M.C. CARLÉ, *Los alimentos* ... cit., pp. 264-266. Sull'uso prevalente della carne di montone, rispetto ad altri tipi, in Sardegna, cfr. G. PINNA, *Sulla pubblica sanità* ... cit., p. 144.

[178] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 136; l. I, capp. 12 e 10.

[179] *Ibid.*, l. II, cap. 136, *passim*; l. I, capp. 13 e 14.

La carne, oltre che fresca, veniva consumata salata; questa era più cara della fresca, ma rispettava le gerarchie di gusto stabilite per quest'ultima: la scrofa salata era meno apprezzata del porco [180].

Cerchiamo adesso di determinare i consumatori ed i consumi della carne.

La carne era un alimento costoso, che non tutti potevano permettersi. Le classi marginali se ne cibavano di rado, difficilmente per acquisto, più frequentemente per carità, o attraverso furti o cattura di animali selvatici. Eccezion fatta per costoro, la carne era un alimento presente nelle case di tutti, anche se si devono fare distinzioni tra i consumi popolari, di frattaglie, teste, piedi o di animali femmine, e quelli più ristretti di vitello, animali selvatici e tagli di polpa pregiati delle classi più abbienti.

Si registrano consumi di carne salata da parte delle solite guardie delle mura di Cagliari e dei castelli; di vacche da parte del personale dei castelli; di montoni per le suore francescane di clausura; di maiali per il viceré Giacomo de Besora; di vitelli, vacche, maiali, pecore e agnelli da parte della «famiglia» del conte di Quirra; di montoni, buoi e vitelli da parte dell'*aljama* del Castello [181].

Ma al di là di queste associazioni qualitative, sempre insoddisfacenti, ciò che colpisce nel materiale documentario sono i dati quantitativi.

Per noi, abituati alla dietetica fettina, perseguitati dallo spettro del colesterolo, ed incalzati da una martellante pubblicità che ci vorrebbe tutti vegetariani e macrobiotici, allarma, più che stupire, la massa di 4.000 montoni calata su Cagliari nel 1455, in piena estate, quando secondo i gusti attuali i consumi carnei dovrebbero essere più bassi.

E lo stesso effetto produce la notizia di greggi coevi di 500 e 793 ovini, quando oggi si considera di ottima dimensione quello di 300 capi.

Altrettanto enorme, con il nostro metro, è una mandria che, a parte buoi, vitelli e altre vacche, annoverava 329 fattrici; mentre sfugge

---

[180] *Ibid.*, l. I, cap. 19.

[181] ASCA, *AAR*, vol. K3, cc. 23*v*-24 e ACA, *RP, AG*, n. 370, cc. 1 e 9*v* e n. 373, c. 2; ASCA, *AAR*, vol. K3, c. 133; G. Olla Repetto, *Il primo liber* ... cit., doc. 205; ASCA, *AAR*, vol. BD10, c. 30*v*; M.M. Costa, *Violant Carroç una comtessa dissortada*, Barcelona 1973, p. 14; ASCA, *AAR*, vol. BD3, c. 101.

completamente alla comprensione la riserva di bestiame che Giacomo Carroz, conte di Quirra, teneva nel 1468 nei sui feudi, ammontante a 1.000 tra vacche e vitelli, 60 buoi, 3.000 maiali, 3.000 tra pecore ed agnelli. Anche considerato che il conte aveva una famiglia di un centinaio di persone [182] e che non tutto quel bestiame finiva sulla sua mensa, si trattava pur sempre di una quantità ragguardevole.

Ma pure gli approvvigionamenti carnei di piccola mole erano consistenti: nel 1483, Marzoch Comprat, mercante ebreo, acquistò 35 vacche e 15 vitelloni, ed il macellaio Bernardino Roger nel 1487 comprò 26 tra vitelli e vitelle [183].

Tutto ciò induce ad un'unica considerazione: la carne era il pilastro dell'alimentazione cagliaritana nel '400 e, da un certo livello socio-economico in poi, mangiare significava soprattutto consumare le carni, come conferma l'esclusione della «carn fresca» dalla tassa del donativo [184].

La conclusione è suffragata anche dalle considerazioni che si devono fare sui lavoratori del settore, rappresentati dai macellai o «carniçers».

La loro presenza nei documenti è tanto numerosa che non è possibile riportarli. Ci limitiamo a segnalare la loro diffusione in tutta la città, con la maggiore concentrazione in Castello e Stampace, quindi nella Lapola e da ultimo in Villanova, come è abbastanza logico attesa la natura di questi quartieri: il primo cervello della città, il secondo sede delle attività artigianali, il terzo quartiere portuale ed il quarto di natura agricola [185].

Significativo è che già nel '400 si noti una certa ereditarietà del mestiere, attestata dal ripetersi a distanza di una generazione di determinati cognomi, come de Mallorques, Roger, Serra, e dal fatto che figli di macellai abbracciassero la professione paterna [186].

Ma ancora più importante è il livello economico raggiunto dalla categoria, che annoverava persone decisamente benestanti. Una di

---

[182] M.M. Costa, *Violant* ... cit., p. 14.

[183] ASCA, *ANS*, b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 9, cc. 1*v*-2*v*; b. 379, *Notaio M. Leytago*, c. 97*v*.

[184] A. Boscolo, *I parlamenti* ... cit., p. 103, n. 2.

[185] Cfr. D. Scano, *Forma Karalis* ... cit., e ora anche *Cagliari. Quartieri storici. Castello*, Cinisello Balsamo 1985 e *Cagliari. Quartieri storici. Marina*, Cinisello Balsamo 1989.

[186] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, c. 200*v*, n. 2.

queste è Giovanni de Mallorques della Lapola, che nel 1432 si assicurò per un anno il macello per gli ebrei pagando 25 lire, cifra non modesta con la quale si poteva comprare una casetta; lo stesso, nel 1442, vendette un suo brigantino per 41 ducati, pari a 102 lire[187]. Nel 1456 un altro Giovanni de Mallorques del Castello, forse figlio del precedente più che lui stesso, fu protagonista, con Martino de Medina di Stampace, della citata compravendita di 4.000 arieti.

La cifra di 1.200 lire pagata dai macellai era veramente considerevole; basti pensare che il prestito di analoga somma, effettuato da Vinelles Marna, ebreo di Alghero, al procuratore reale di Sardegna nel 1441, servì a risolvere le difficoltà del bilancio del regno[188]. Un altro parametro di valutazione è offerto dal valore d'acquisto della somma, con cui allora si potevano comprare 106.400 kg. di grano o 7 schiave pregiate o 14 barche.

Rilevante, in termini socio-economici, il fatto che la garanzia di pagamento della somma fu prestata da Giuliano Scamado, mercante ricchissimo, autore di un'*escalation* socio-economica che da sardo emarginato l'aveva portato al matrimonio con una nobile di casa Sanjust[189].

Molto interessante è anche la figura di Giacomo Roger, macellaio della Lapola, che come i Mallorques disponeva di forti capitali che investiva anche in settori economici diversi da quello professionale. Nel 1442, infatti, armò due lembi per corallare, vendendo preventivamente il corallo, pescato da ottobre alla quaresima, a un mercante che, a titolo di anticipo, gli versò 50 lire[190]. Un altro Roger, Arnaldo, probabilmente parente, nel 1472 vendette una vigna a Pauli per 200 lire[191].

Altri atti vedono macellai protagonisti di contratti dotali, vendite di censi, acquisto di terreni, di animali, ecc., e la stessa frequenza con cui si rinvengono documenti e notizie su di loro testimonia, a differenza di fornai e panattare, una condizione socio-economica di buon livello.

---

[187] ASCA, *AAR*, vol. BD3, cc. 109-109*v*; *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 1, c. 37.
[188] ASCA, *AAR*, vol. BD11, c. 107.
[189] G. Olla Repetto, *La società* ... cit., p. 20.
[190] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 1, cc. 43*v*-44.
[191] *Ibid.*, b. 1, *Anonimo in Notaio P. Abrich*, cc. 6-7.

I macellai non si riunirono mai in corporazione, non certo per mancanza di peso sociale e forza economica, ma probabilmente per opposizione del Municipio che proibiva loro di associarsi in più di due [192].

Un cenno, infine, ai furti di bestiame, frequenti nel Medioevo in presenza di un'economia agro-pastorale, quale era quella sarda ed atteso il grande valore anche monetario attribuito al bestiame ed alla carne. Negli anni 1480-1484, ad esempio, l'arcivescovo di Cagliari ebbe occasione di emanare contro i ladri di bestiame molteplici ammonizioni, che rappresentavano un tenue filo di speranza per i derubati, quando i mezzi terreni fallivano. Sappiamo così che vennero rubati 9 buoi, 2 muli, 4 scrofe, 18 maiali, 20 vacche, un raro montone a 4 corna, più carne di maiale in quantità imprecisata e maiali vari [193]. Sicuramente si trattava solo di una parte del bestiame realmente rubato — non tutti si rivolgevano all'autorità ecclesiastica e non tutti denunciavano i furti per omertà, paura, o altro —, ma anche nella sua parzialità il dato contribuisce a dare un quadro qualitativo del fenomeno.

Come si è detto in precedenza, anche gli animali di penna e da cortile rientravano tra i generi di carne, conosciuti a Cagliari nel '400.

Tra i domestici, si consumavano galline, pollastre, galletti, capponi, oche e conigli; tra i selvatici, colombacci, pernici, conigli, lepri ed anche anatre, galline prataiole, oche, colombi, tortore, piccioni, quaglie, merli e tordi [194], più o meno le stesse varietà presenti a Barcellona nel periodo [195].

---

[192] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 136. Un'analoga politica, tesa al controllo dei prezzi nell'interesse dei consumatori, è rilevata per l'area pedemontana dalla Nada Patrone (*Il cibo del ricco* ... cit., p. 35).

[193] ASCA, *ANS*, b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 14, cc. 23-24*v*, 63*v*, 90*v*; n. 15, cc. 103, 114*v*-115, 120*v*, 121, 132*v*-133.

[194] M. PINNA, *Le Ordinanze* ... cit., l. I, capp. 24, 25, 108; l. II, capp. 25, 139; L. D'ARIENZO, *La caccia in Sardegna nel periodo giudicale e pisano genovese*, in «Medioevo. Saggi e rassegne», 6 (1981), p. 37; F. CHERCHI PABA, *Evoluzione* ... cit., pp. 332-336. Esistono molti documenti sull'argomento; a titolo di esempio, si cita ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 120*v*-124; n. 1, cc. 7*v*-8; *AAR*, vol. BD8, cc. 18*v*-19.

[195] J. MUTGÉ I VIVES, *L'abastament* ... cit., pp. 124-125.

I primi venivano allevati nelle ville suburbane e nei feudi circostanti Cagliari [196] e di lì portati in città per la vendita; i secondi erano frutto di battute di caccia, attività praticata in Sardegna su larga scala sin dall'alto Medioevo [197].

A queste forme di approvvigionamento professionali, vanno aggiunti i dati non calcolabili, ma certo significativi, dell'autoconsumo. È impensabile infatti che un abitato, capace di annoverare tra i suoi componenti i maiali domestici, non accogliesse negli ospitali cortiletti anche galline e conigli.

E certo animali di piccola taglia venivano allevati, insieme ai grossi, negli orti suburbani.

In questo quadro si devono far rientrare anche i capponi, galline, pollastri e pernici, che venivano dati dall'enfiteuta al signore del fondo, a titolo di laudemio di entratura, e che, per la diffusione di questi tipi di contratti, non erano quantitativamente irrilevanti.

Quanto alla caccia, essa veniva esercitata anche nelle immediate vicinanze di Cagliari, con archi, balestre, fionde, lacci ed altri mezzi [198]. Bersaglio erano soprattutto i volatili e le lepri, mentre per la caccia grossa si andava sulle montagne, allora ricche di buoi e porci selvatici, di cinghiali, daini, cervi, mufloni, lepri, martore e volpi [199].

Tra le voci più ricorrenti del commercio isolano nel '400, vi erano le pelli della maggior parte di questi animali, le cui carni venivano consumate *in loco* o salate.

Molto diffusa in questo periodo la caccia col falcone, l'astore e lo sparviero, di cui nell'isola nidificavano alcune specie, particolarmente adatte all'attività venatoria [200].

Naturalmente vi era caccia e caccia, da quella più modesta, spesso di frodo, che utilizzava lacci e tagliole e armi da taglio personali, praticata dalle classi meno elevate, alla vera *ars venatoria*, esercitata dalla nobiltà e dall'alta borghesia.

---

[196] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 120*v*-124.

[197] Vedi *amplius* L. D'Arienzo, *La caccia* ... citata.

[198] M. Pinna, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 25.

[199] *Ibid.*, l. II, cap. 136 e L. D'Arienzo, *La caccia* ... cit., pp. 36-37.

[200] *Ibid.*; F. Cherchi Paba, *Evoluzione* ... cit., pp. 336-338.

Il conte di Quirra già ricordato, oltre a numerose armi da getto, da taglio, cavalli, finimenti, ecc., aveva nel 1468 due interi cofani colmi di arnesi per la caccia, alla quale evidentemente si dedicava con passione: «capells de falcon daurats amb motlles de fusta i material per a fer-los, cascavells, gits, tornets, peces amb manec d'ivori, ecc. [201]».

La caccia personale, per la sua diffusione, rappresentava senza dubbio un veicolo di approvvigionamento consistente, così come l'allevamento familiare. Nessuno dei due, però, era in grado di soddisfare interamente il fabbisogno cittadino, che si rivolgeva in modo consistente al mercato locale.

La caccia grossa, come si è visto, si vendeva nelle macellerie, i volatili domestici, la caccia piccola e gli animali da cortile nel mercato del Castello, da rivenditori e rivenditrici, che talvolta erano gli stessi produttori e talaltra dei dettaglianti.

La vendita di questi animali, facilmente deperibili, era regolata dalle norme già viste per frutta e ortaggi, che obbligavano a tenerli sempre in vista, a non metterli in vendita prima dell'ora terza, e così via [202].

I volatili, domestici o meno, erano costosi: due galline, 6 soldi; 2 pernici o 2 polli, 3 soldi; 2 colombi selvatici, 8 denari. Il prezzo di 2 conigli era di 2 soldi.

Il loro consumo era limitato qualitativamente, nel senso che non si trattava di un alimento alla portata di tutti, ma quantitativamente non era molto ridotto. Le Ordinazioni vietavano lo spiumaggio dei volatili alle finestre delle case, il che postula una certa frequenza dell'operazione [203].

Sotto il profilo qualitativo abbiamo qualche indicazione importante: il pollame, così come a Barcellona [204], era cibo da signori. Aldonça de Besora pose galline, pollastri e pollastre al primo posto nell'elenco degli articoli alimentari che nel 1455 richiese ai suoi vassalli [205].

---

[201] M.M. Costa, *Violant* ... cit., p. 14.

[202] M. Pinna, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 139.

[203] *Ibidem*.

[204] T.M. Vinyoles i Vidal, *La vida quotidiana* ... cit., p. 166; Id., *El rebost, la taula i la cuina dels Frares barcelonins*, in *Alimentació* ... cit., pp. 145-146.

[205] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 120*v*-124.

La gallina poi era un cibo particolarmente indicato per sofferenti ed ammalati: di galline si cibò nel 1455 il mercante del Castello Vinxi de Taya, affetto da una malattia che lo portò alla tomba [206].

Il fatto stesso che i laudemi di entratura fossero corrisposti in volatili pare debba interpretarsi non solo come segno di apprezzamento dell'articolo, ma anche del suo particolare valore. L'«intrata», infatti, era un premio dovuto al signore del fondo e insieme un atto di riconoscimento del suo dominio, che non poteva materializzarsi in cose di poco pregio.

Inoltre, poiché le concessioni enfiteutiche presupponevano nel concedente una certa consistenza patrimoniale, anche per questa strada il consumo riconduce ai ceti sociali più elevati. E difatti tra i destinatari delle «intrate» in capponi, pernici e galline troviamo spessissimo il procuratore reale [207], sulla cui mensa non dovevano mai mancare quei volatili, essendo l'ufficiale competente a rilasciare le concessioni enfiteutiche in nome del re.

Ma troviamo anche la nobile Antonia Torello, appartenente ad una famiglia già segnalata per il consumo di melagrane, frutti di lusso; l'arcivescovo di Cagliari; il feudatario Pietro de Cardona; i consiglieri del Castello di Cagliari; e solo in via eccezionale le suore francescane di clausura che riscattavano, con l'«intrata» di due pernici, un modesto canone di uno starello d'orzo [208].

Il pregio degli animali a carne bianca è confermato dal fatto che nella pratica frequente a Cagliari dell'arbitrato, sia giuridico che economico, agli arbitri, persone particolarmente qualificate nella loro professione, spesso in luogo di denaro veniva corrisposto un onorario di due galline o di due pollastri [209].

Non è risultato in sede documentale alcun furto di volatili o di animali da cortile. Il silenzio non è da interpretare tanto come man-

---

[206] *Ibid.*, b. 254, *Notaio S. de Aranda*, n. 3, c. 10. La pratica è generalizzata nel mondo medievale. Per Barcellona, cfr. A. RIERA I MELIS, *Sistemes alimentaris é estructura social*, in *Alimentació* ... cit., p. 23; T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., p. 166.

[207] ASCA, *AAR*, vol. BD3, cc. 96*v*-97 e 98; vol. BD8, cc. 39, 40*v*, 41, 70-71.

[208] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 171-171*v* e 1-1*v*; b. 268, *Notaio P. Durante*, n. 2, cc. 35*v*-37, 136, 147*v*-149.

[209] *Ibid.*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, c. 134; b. 1164, *Notaio P. Steve*, cc. 52, 57*v*-58*v*.

canza del fenomeno, quanto in termini di difficoltà ad identificare l'oggetto del furto, trattandosi di animali che, a differenza di quelli da carne, non venivano marchiati.

Per chiudere l'argomento un brevissimo cenno alle uova, sulle quali non si è rinvenuta notizia documentale, anche se si tratta di un prodotto consumato, essendone la vendita disciplinata dalle Ordinazioni[210]. Non sappiamo quindi chi le consumasse e in che misura, ma anche se il loro prezzo — 3 denari la coppia — era elevato, non si può ignorare la fonte della produzione familiare, sicuramente abbondante e che doveva fare delle uova un alimento di buon consumo[211].

6. *Il latte ed il formaggio.* – L'allevamento del bestiame ovino e bovino era destinato a produrre non solo la carne, come si è detto, ma anche il latte ed i suoi derivati, prodotti che assieme alla lana, i cuoi ed i pellami, vengono definiti nei contratti dell'epoca «raubas sardeschas», proprio perché tipici dell'attività economica isolana.

È verosimile che il latte occupasse un certo spazio nell'alimentazione quotidiana, sia come prodotto puro che come elemento costitutivo di salse e pietanze, a somiglianza di Barcellona[212]. Il suo approvvigionamento avveniva principalmente attraverso la vendita ambulante e in modesta misura attraverso l'autoproduzione negli orti suburbani, dove venivano allevati singoli capi bovini o ovini.

La vendita del latte, come accadeva in altre aree urbane medievali[213], non risulta regolamentata dalle norme municipali, forse perché, a causa della sua deperibilità, non esisteva mercato per tale merce ed il consumo probabilmente privilegiava determinate fasce sociali, come per esempio i piccoli.

---

[210] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 139.

[211] Situazione identica è rilevata rispettivamente per Barcellona e l'area pedemontana da T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., p. 169 e A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco* ... cit., pp. 293-294.

[212] T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., pp. 169-170; M.C. CARLE, *Los alimentos* ... cit., pp. 277 ss. Ancora oggi sia a Cagliari che a Barcellona si consuma il «menjar blanc» («pappai biancu»), piatto costituito da latte dolcificato e profumato con acqua di fior d'arancio e addensato con amido di frumento, in cui è difficile non vedere un'origine comune.

[213] A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco* ... pp. 343-344.

La maggior parte del latte prodotto era quindi destinato alla preparazione del formaggio nel tipo del pecorino bianco o salato, merce che costituiva una delle voci più importanti delle esportazioni isolane[214], ma che, curiosamente, si trovava anche tra quelle di importazione[215].

Il formaggio era certamente presente sulle mense dei cagliaritani, a qualunque ceto sociale appartenessero. Su quelle dei nobili e degli ecclesiastici, perché compreso tra le prestazioni feudali, come attesta il caso di Michele Caça, canonico cagliaritano, che nel 1484 dalle rendite che possedeva nel Sarrabus riceveva tra l'altro 10 pezze di formaggio all'anno[216]. Su quelle dei proprietari di bestiame che spesso, nei contratti di soccida, stabilivano di riscuotere una parte di quanto era loro dovuto in formaggio: così il già citato Blasio Bellit, che nel 1454 affidò «a cumone» le sue pecore, ricevendo in cambio, secondo l'uso del regno, la metà del prodotto e quindi anche del formaggio[217]. Il pecorino non era assente neanche sulla mensa del personale dei castelli[218] o, come a Barcellona, su quelle popolari, per le quali non esistono riscontri documentali, trattandosi di consumi sostenuti generalmente da acquisti al dettaglio e, in qualche misura, dall'autoproduzione[219].

Per i ceti meno abbienti il formaggio costituiva il companatico ideale perché, oltre al gusto gradevole, dava le calorie necessarie al sostentamento; veniva mangiato da solo con il pane o più spesso con fave e minestre di legumi, o cotto sulla brace. Chi poteva permettersi pietanze più ricche ed elaborate lo gustava meglio nei ravioli o nei dolci o ancora a condimento dei «fideus», come era in uso a Barcellona.

---

[214] Cfr. P. AMAT DI SAN FILIPPO, *Indagini e studi sulla storia economica della Sardegna*, Torino 1902, p. 122; F. CHERCHI PABA, *Evoluzione* ... cit., pp. 341-344; C. CARRÈRE, *Barcelona* ... cit., p. 324; B. ANATRA, *Economia sarda e commercio mediterraneo nel basso medioevo e nell'età moderna*, in *Storia dei sardi e della Sardegna*, III, *L'età moderna* ...cit., p. 117.

[215] Nel 1402 furono reimportati da Barcellona a Longonsardo e ad Alghero formaggi sardi. Cfr. ACA, *RP, AG*, n. 370, c. 2*v* e n. 373, c. 3.

[216] ASCA, *ANS*, b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 15, cc. 93*v*-94.

[217] *Ibidem*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, c. 25*v*.

[218] ASCA, *AAR*, vol. K3, c. 133 e ACA, *RP, AG*, n. 370, c. 2*v* e n. 373, c. 3.

[219] Vedi comunque, per analogia, i consumi popolari di formaggio attestati per il Trecento da C. MANCA, *Il libro* ... cit., pp. 123-124.

La vendita del pecorino «salat» e «cuyt» — più stagionato — era disciplinata dalle Ordinazioni cittadine e per ragioni igieniche e merceologiche i Consiglieri ne vietavano l'acquisto direttamente dai «sardi», lungo le vie o nelle botteghe dei sobborghi, sotto pena di 10 soldi per l'acquirente e 5 per il venditore; stabilivano ancora che la vendita dovesse essere effettuata soltanto nella cosiddetta piazza delle pelli e del formaggio del Castello di Cagliari, dove vi erano anche le «formagerie», botteghe in cui il prodotto veniva immagazzinato, pesato nel piatto della stadera e venduto [220].

Spesso però capitava che i cagliaritani, cercando di eludere l'osservanza delle norme cittadine, acquistassero direttamente formaggio presso i pastori dell'interno, nonostante i severi divieti esistenti anche in tal senso. La proibizione non sortì alcun effetto e tale comportamento continuò a perdurare, tanto che i Consiglieri, forse ritenendola inutile, l'abolirono nel 1422 [221].

Dall'importanza del formaggio come alimento derivava il suo alto valore commerciale: esso infatti, al pari del grano, veniva accettato come denaro e frequentemente avveniva che, a soluzione di un debito, si pagasse il corrispettivo in formaggio. Tra i numerosi casi, si può citare quello di due ebrei cagliaritani, Abramo Franch e Iucep Bada che, a saldo di un mutuo di 505 lire, contratto nel 1454 con Gabriele Descoll di Cagliari, si impegnarono a restituire metà della somma in formaggio, secondo il prezzo che il prodotto avrebbe avuto nel termine stabilito per il pagamento; e quello del donnicello Gerardo Dedoni che, nel 1455, insieme ad alcuni vassalli, promise di dare all'argentiere Arsisio Olia 105 «quintars» di pecorino, pari a circa 42 quintali, per saldare un debito di 140 lire [222].

7. *I pesci.* – Altro cibo presente in larga misura nella dieta dell'uomo medievale, soprattutto per obblighi di natura religiosa che imponevano

---

[220] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, capp. 124 e 130. Per le formagerie vedi anche ASCA, *ANS*, b. 1164, *Notaio P. Steve*, cc. 59-59*v*; b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 3, cc. 27-30*v*.

[221] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 219.

[222] ASCA, *ANS*, b. 254, *Notaio S. de Aranda*, n. 2, c. 82*v*; b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 61*v*-62. Il costo del formaggio al chilo era di 8 denari.

l'astinenza dalla carne nei giorni di quaresima e nelle altre ricorrenze sacre, era il pesce.

Cagliari, città di mare, comprendeva nella parte occidentale del suo territorio il vasto stagno di S. Gilla, comunicante direttamente col mare[223], in cui esistevano grandi e piccole peschiere, per cui il pesce era abbondante e offriva grandi possibilità di consumo.

La pesca nello stagno di S. Gilla era una regalia; infatti, dal 1326, anno della definitiva conquista catalana della città di Cagliari, lo stagno venne compreso tra i beni della corona. I sovrani tuttavia lo facevano oggetto di concessioni a termine e anche perpetue a privati, in cambio di rendite in denaro o della quarta parte del pescato[224]. Così avvenne nel 1369, quando Pietro IV cedette in perpetuo al donnicello Antonio de Podioalto lo stagno più vicino a Stampace, con tutti i diritti sulla pesca ed il pescato per la somma di 50.000 soldi barcellonesi[225]. Lo stagno passò poi in eredità al *miles* Marco de Montebovino, che morì lasciando diversi debiti insoluti. Ciò costrinse nel 1431 Pietro Dedoni, suo unico erede, a venderlo a Simone Rubej, per 3.000 lire di alfonsini minuti[226], cifra notevolissima in quegli anni, da cui si deduce che peschiera e pesca erano beni ed attività altamente redditizie.

Alla fine del '400 risulta ancora che le peschiere occidentali insieme a due botteghe, atte alla salagione e conservazione del pesce, situate nella piazza del Balice in Castello, furono vendute da Giovanni Dedoni a Ludovico d'Aragall per 656 lire e 5 soldi di alfonsini, con l'obbligo di versare ogni anno a titolo di censo al regio patrimonio la quarta parte del pescato e 6 denari, per le due botteghe[227].

Sul pesce pescato nello stagno gravava sempre il diritto del quarto a favore della regia corte, per cui il prodotto prima di essere venduto doveva essere portato dai pescatori nella piazza del Balice, perché gli ufficiali preposti ne stimassero le quantità e in base a queste introitassero

---

[223] Sullo stagno vedi F. ALZIATOR, *I giorni della laguna*, Cagliari 1977; *S. Igia. Capitale giudicale*, Pisa 1986.

[224] A.M. OLIVA, *La sopravvivenza urbana di S. Igia (o S. Gilla) in periodo aragonese*, in *S. Igia* ... cit., pp. 261-266.

[225] ASCA, *Raccolta di pergamene, Laiche*, n. 1.

[226] *Ibid.*, n. 9.

[227] ASCA, *AAR*, vol. L 1, n. 12, c. 981.

i diritti. Nel 1503, ad esempio, lo stagno risulta arrendato a Giovanni Pitxoni e il procuratore reale nominò Nicolao Pasqual e Franci Bernart in qualità di «fermances», con il compito di controllare che l'obbligo del quarto venisse assolto e che i pescatori dessero il dovuto [228].

Nello stagno di S. Gilla, in deroga al regime di regalia, esistevano alcune peschiere appartenenti a privati: risulta infatti che nel 1364 gli esecutori testamentari di Guillermona Procusana, vedova di un pescatore, vendettero una peschiera sita nell'isoletta di S. Simone, che si trovava di fronte ad altre 12 peschiere private e ad un passaggio che portava a quelle di Michele Barbaroja [229]. Di queste ultime si sa che, quelle considerate maggiori, furono vendute nel 1379 a Giuliano Dedoni per 166 lire e che tali peschiere, costituite da 16 «boquerias», si estendevano da un punto denominato «Guiatge» ad un altro detto «Carru de bou» [230]. Anche i privati arrendavano i diritti di pesca; così i nobili Ludovico de Castelvì e Salvatore de Sena di Cagliari nel 1480 concessero per 5 anni ai pescatori Nicola Ferro, Antioco Polla, ai fratelli Lochi, di cui uno minore, e a Pietro Cara, la «piscationem maiorem» del loro stagno vicino al mare, dietro pagamento di 110 lire per il primo anno e di 120 lire annue per il restante periodo [231]. Il fatto che i pescatori si impegnassero a versare tali somme, per un periodo di tempo abbastanza lungo, senza avere dall'altra parte un riscontro quantitativo certo sul pescato, è una conferma ulteriore di come la pesca fosse un investimento e quindi una rendita sicura.

Le acque sarde d'altronde erano pescosissime: murene, occhiate, orate, salmoni, spigole, triglie, sogliole facevano onore sulle mense più importanti ma, anche se meno raffinati, numerosissimi e gustosissimi erano le acciughe, i calamari, i gronchi, i polpi, le seppie, i muggini, per finire con il tonno, le sardine e il delfino, specie più o meno tutte presenti anche a Barcellona [232]. I molluschi erano abbastanza

---

[228] *Ibid.*, vol. BC12, c. 31.

[229] *Ibid.*, vol. L 1, n. 12, c. 965.

[230] *Ibid.*, c. 975.

[231] ASCA, *ANS*, b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 7, cc. 2-3*v*.

[232] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. I, capp. 22, 23; l. II, capp. 138, 141; G.F. FARA, *De chorographia Sardiniae*, l. II, *De rebus sardois*, Torino 1835, pp. 33, 34, 45. Per Barcellona vedi C. CARRÈRE, *Barcelona* ... cit., pp. 167-169; J. MUTGÈ I VIVES, *L'abastament* ... cit., p. 112.

diffusi, le ostriche principalmente, che alcuni pescatori si azzardavano ad estrarre in mezzo ai pali della palizzata del porto di Cagliari, incuranti dei divieti municipali e della pena pecuniaria di 20 soldi, abbastanza onerosa [233].

Il pesce appena pescato — per ordine dei Consiglieri che ne regolavano la vendita come a Barcellona [234] — doveva essere portato nel Castello e venduto nelle tavole e nei banchi eretti nella pescheria del barbacane, non prima dell'ora terza, sotto pena di 10 soldi. Esso doveva essere tenuto bene in vista perché se ne potesse controllare la freschezza, ed era severamente vietato tenere sul banco pesce del giorno precedente o considerato non fresco dal mostazaffo, sotto pena di una multa di 5 soldi e del sequestro del prodotto stesso.

Poiché capitava che si tentasse di vendere il pesce di stagno per quello di mare, che era «molt millor de menjar» [235], i Consiglieri civici proibirono la mescolanza fra i due tipi, prescrivendo la tenuta di banchi separati nella stessa pescheria, sotto pena di 10 soldi. Tradizionalmente il pesce dello stagno non veniva venduto a peso come quello di mare, ma ad un prezzo concordato tra il pescatore e l'acquirente, finché nell'aprile del 1499, su richiesta dei Consiglieri di Cagliari, il re Ferdinando stabilì che non vi fosse più discriminazione nel sistema di vendita tra i due prodotti. Questo portò ad un calo notevole nella vendita del pesce di stagno poiché la gente, a ugual prezzo, preferiva quello di mare, con grave danno anche dei diritti regi, per cui nell'ottobre dello stesso anno il re si affrettò a revocare la disposizione [236].

Seguendo le stesse abitudini alimentari di Barcellona, a Cagliari si faceva grande uso anche di pesce salato, come il grongo, le sardelle, il tonno, le acciughe e gran parte di tutto l'altro pesce che si vendeva fresco nelle pescherie [237]. Al pesce destinato alla salagione, il mostazaffo recideva la coda, per impedirne lo spaccio come fresco. Il pesce salato

---

[233] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 71.

[234] Le norme per la vendita dei pesci a Cagliari vedile in M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. I, capp. 20-23; l. II, capp. 111, 119, 138, 141. Per il rapporto con Barcellona, vedi J. MUTGÈ I VIVES, *L'abastament* ... cit., pp. 110-116.

[235] ASCA, *AAR*, vol. B8, n. 29.

[236] *Ibidem*.

[237] T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., pp. 168-169. Per Cagliari, vedi M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, capp. 111, 141.

era venduto soltanto nelle botteghe del Castello e i bottegai o i mercanti, che ne avessero comprato per farne commercio, dovevano metterlo a disposizione degli abitanti del Castello e dei sobborghi per gli usi quotidiani, per 3 giorni consecutivi, senza trarre alcun guadagno sul prezzo di vendita.

Chi non poteva comprare il pesce al mercato, aveva possibilità di procurarselo in altra maniera: si pescava infatti liberamente entro le cento miglia di mare assegnate alla città [238] o di frodo negli stagni.

Come si è già accennato, i cagliaritani erano gran consumatori di pesce. I ceti più elevati si cibavano di quello più delicato «a polpa bianca»; significativo a tale proposito il documento relativo all'acquisto di una quantità di pesce che il conte Berengario Carroç fece a Barcellona nel 1415, per i bisogni della sua famiglia [239]. Il conte si impegnò a pagare 50 fiorini d'oro d'Aragona, pari a 52 lire, entro 3 mesi nel Castello di Cagliari al marinaio Stefano Terre. La considerevole cifra non solo fa pensare al consumo di un prodotto di ottima qualità, ma anche alla notevole consistenza dello stesso; verosimilmente, infatti, l'atto non si riferisce ad un solo acquisto di pesce, ma a diverse consegne che il Terre fece alla famiglia Carroç, che si trovava temporaneamente nella città catalana.

La gente comune si nutriva di quello «umils», a 2 soldi la libbra, cioè grammi 1.200 [240]; nei giorni di magro e quindi di maggior consumo di pesce, il suo prezzo lievitava e il tonno si acquistava a 2 soldi, mentre nei giorni di carne a 18 denari. I calamari, il grongo, la seppia, le sogliole costavano 17 denari la libbra; le occhiate, «motrudes», e gli sgombri a 14 denari, ed infine i muggini e le spigole a 12 denari [241].

Non è possibile offrire ulteriori ragguagli sul consumo di questo alimento, essendo alquanto avara la documentazione in proposito. Si può però in linea generale affermare che c'erano pesci in quantità e che grande ne era il consumo.

---

[238] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 148.

[239] ARCHIVO HISTORICO DE PROTOCOLOS DE BARCELONA, *Notario Antonio Brocard*, leg. 1, *Manuale comune 9 (1415-1416)*, doc. 16 ottobre 1415, Barcellona.

[240] B. FOIS, *Per una storia dell'alimentazione* ... cit., p. 96.

[241] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 138.

Un dato significativo, che indirettamente conferma questa tesi, è la relativa agiatezza economica di cui godevano i pescatori cagliaritani del '400, frequenti protagonisti di atti notarili dell'epoca. Si può citare ad esempio il caso di Tomaso Loxi di Stampace, che nel 1455 concesse alla propria figlia Nastasia, che stipulava i capitoli matrimoniali con un certo Giorgio Massolino, abitante del quartiere Villanova, la dote non trascurabile di 150 lire di alfonsini minuti, tra argento ed effetti vari, e quello di Giovanni Fraus *alias* Casada, pescatore che nel 1441 acquistò dai coniugi Miali e Margherita Bacallar una casa in Stampace, sobborgo in cui abitava la maggior parte dei pescatori, nel vico di S. Francesco, per 45 lire [242].

I pescatori si riunirono in confraternita solo nel secolo XVIII [243].

8. *L'acqua.* – Parte integrante della nutrizione erano le bevande e tra di esse fondamentale l'acqua, che veniva usata pura per bere, in aggiunta ad altri alimenti per la preparazione dei cibi, e mescolata ad altri liquidi, come ad esempio il vino, per alterarne il valore ed il gusto.

A causa delle scarse precipitazioni ed anche dell'assenza di fiumi, i cagliaritani si assicuravano l'approvvigionamento idrico innanzi tutto tramite le numerose cisterne private, costruite a ridosso dei muri delle case, entro le quali con apposite tubazioni veniva convogliata e raccolta l'acqua piovana [244]. Esistevano inoltre moltissimi pozzi nelle case attigue agli orti, soprattutto nel quartiere di Villanova e in Stampace, nonché nelle località limitrofe al centro urbano, mediante i quali si provvedeva non solo all'irrigazione dei campi, ma anche a soddisfare le esigenze alimentari [245].

L'acqua tuttavia non era un problema esclusivamente privato: nel 1327 l'infante Alfonso, per sovvenire ai bisogni della popolazione,

---

[242] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, c. 85*v* e n. 1, c. 11*v*.

[243] F. LODDO CANEPA, *Statuti* ... cit., p. 181.

[244] Cfr. G. COSSU, *Della città di Cagliari. Notizie compendiose sacre e profane*, Genova 1799, pp. 35-38; B. FOIS O. SCHENA, *L'approvvigionamento idrico a Cagliari e dintorni: problemi e tentativi di soluzione*, in «Studi sardi», XXV (1978-1980), pp. 469-473.

[245] ASCA, *AAR*, vol. BD1, cc. 20*v*-21, 27*v*; vol. BD2, c. 19; vol. BD3, c. 10; vol. BD8, cc. 18*v*-19. *ANS*, b. 254, *Notaio S. de Aranda*, n. 4, cc. 1*v*-3*v*; b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 1, cc. 36-36*v*; b. 1164, *Notaio P. Steve*, cc. 3-4*v*; b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 3, cc. 6-7*v*.

aveva concesso alla città di Cagliari di trarre liberamente l'acqua dalle ville di Decimo, di Uta o da qualsiasi altro luogo, e di costruire mulini [246]. Inoltre, in città esistevano diverse fontane o pozzi pubblici, ove tutti potevano attingere acqua secondo i propri bisogni. In Castello si trovavano fontane nella piazza principale, presso la torre di San Pancrazio e a Santa Croce; altre ve ne erano nelle Appendici; a Stampace, ad esempio, vi erano la fonte di Palabanda e quella sita *extra moenia* nella parte settentrionale presso il burrone di San Guglielmo [247].

La municipalità cagliaritana, come quella barcellonese, essendo l'acqua un genere di prima necessità, adibiva alla tutela, alla pulizia, alla manutenzione dei pozzi pubblici e forse anche alla distribuzione dell'acqua, i fontanieri. A Barcellona si creò una dinastia di questa professione [248], mentre a Cagliari non sembra si sia verificato lo stesso fenomeno [249].

Anche la fonte situata nella *Juaria* aveva il suo addetto ed egli, benché cristiano, per l'essenzialità della sua funzione, poteva vivere nel ghetto, in deroga al divieto generale [250].

Per motivi di carattere igienico-sanitario, al fine di prevenire soprattutto l'insorgere di malattie infettive e gastroenteriche, i Consiglieri ordinarono la netta separazione delle fontane dagli abbeveratoi riservati agli animali e, per le stesse ragioni, vietarono di lavarvi biancheria o altri oggetti e di versare acque fetide negli abbeveratoi [251].

Nonostante i pozzi pubblici e privati, la necessità dell'acqua era talmente elevata che veniva anche venduta; e, come accadeva per gli altri generi alimentari, la vendita era regolata dalle Ordinazioni citta-

---

[246] C. Cossu, *Della città* ... cit., p. 35; ASCA, *AAR*, vol. B6, cc. 29-29*v*.

[247] B. Fois O. Schena, *L'approvvigionamento* ... cit., p. 487; D. Scano, *Forma Karalis* ... cit., p. 21; ASCA, *AAR*, vol. BD8, c. 68.

[248] A. Duran i Sanpere, *La societat* ... cit., pp. 446-447.

[249] Ad esempio, nel 1448 addetto alla fontana del *Trabuch* sita nel Castello era un certo Giorgio Domingo che, per i quattro mesi di servizio prestato in quell'anno, ricevette dal clavario della città la somma di 55 lire. In successivi periodi alla stessa fontana si alternarono diversi fontanieri, cfr. ASCA, *ANS*, b. 254, *Notaio S. de Aranda*, n. 1, c. 22 e *passim*.

[250] M. Pinna, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 97.

[251] *Ibid.*, capp. 144 e 145.

dine e controllata dal mostazaffo[252]. Le norme stabilivano che l'acqua dovesse essere conservata in barili della capacità di 6 quartare, pena il pagamento di 10 soldi, e che il prezzo oscillasse a giudizio del mostazaffo da 2 a 3 denari per soma, il carico di un asino, pari a 12 quartare. Il prezzo variava a seconda delle stagioni, infatti per il periodo che andava dal primo aprile al primo ottobre, i mesi dell'anno più asciutti e quindi di maggior penuria, il prezzo di vendita dell'acqua era più alto, mentre calava nei restanti mesi, solitamente interessati da abbondanti precipitazioni.

Dati quantitativi sul consumo dell'acqua, che per sua natura è alimento indispensabile alla sopravvivenza dell'uomo, sfuggono a qualsiasi controllo documentario. È certo comunque che, mentre i ceti medio-alti disponevano di acqua perché proprietari di cisterne o pozzi o anche perché potevano comprarne, per i ceti popolari il possesso dell'acqua, come bevanda per dissetarsi, costituiva una preoccupazione costante. Nei contratti di servitù e apprendistato, infatti, il servo o la serva che si allogavano presso padrone, o il garzone che si poneva presso maestro per apprenderne l'arte, si assicuravano non solo il «comestum» ma anche il «potum»[253] e, data la giovanissima età di questi, anche tre-cinque anni[254], il «potum» è certo da identificare più con l'acqua che con il vino.

9. *Il vino. El vi fa sang i l'aigua fang.* – L'antico adagio catalano si adatta bene ad esprimere la considerazione in cui nel '400 i cagliaritani di ogni ceto e condizione tenevano il vino.

Derrata di consumo generalizzato, quanto altri mai, vediamola ora nei dettagli più caratterizzanti.

L'approvvigionamento del vino a Cagliari avveniva attraverso due canali, l'interno e l'esterno. Nel primo settore, un'importanza non indifferente rivestivano le vigne suburbane che, insieme con gli orti, cintavano la città da ogni parte. A Bonaria, sul *Mons Vulpinus*, a San Pancrazio, a San Vetrano, a San Giuliano, ai confini di Villanova,

---

[252] *Ibid.*, cap. 148; ACC, *Sezione antica*, vol. 4, *Libre de mostasaff*, c. 2.

[253] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 47*v*, 174, 178*v*.

[254] Cfr. G. Olla Repetto, *La donna* ... cit., pp. 190-191; Id., *L'organizzazione del lavoro* ... citata.

e poi a Pirri, Quartu e Selargius, dappertutto, i documenti segnalano vigne, spesso di proprietà di cagliaritani [255].

I Consiglieri ne incoraggiavano l'impianto nei terreni incolti, concedendo ai loro enfiteuti l'esenzione dal diritto del vino [256]. Questa politica rientrava in una linea di favore verso l'ampelocoltura, inaugurata da Mariano IV giudice d'Arborea (morto nel 1376) nel citato Codice rurale, dove il terreno vitato trascurato dal proprietario veniva assegnato al coltivatore [257]. Ciò aveva determinato un grande sviluppo della viticoltura a «sa sardisca», con filari sostenuti da pali, «rayglas», alla quale si era affiancato il sistema a «sa catalana», introdotto dagli aragonesi, con le viti basse, che aveva consentito lo sfruttamento anche dei terreni sabbiosi e ventosi delle coste [258].

La Sardegna era quindi una discreta produttrice di vino [259], ma col mercato interno Cagliari soddisfaceva solo una parte dei suoi bisogni. Esisteva, pertanto, anche un importante canale esterno d'oltremare, rivolto verso le due penisole, iberica ed italiana: Alicante e Morvedre, da una parte, erano esportatrici di vino in Sardegna, così come la Calabria dall'altra [260].

Quest'ultima forniva un vino molto apprezzato a Cagliari, quello di «Sent Onoxet» (San Lucido), che esisteva nei tipi «blanch» e «vermell» [261] ed era più caro dell'altro vino calabrese. Nel 1408, «la botte» di «Sent Onoxet» valeva 12 lire, quella del «vermell de Turpia» (Tropea) 11 lire [262]. Dalla Calabria, grande esportatrice di vini lungo la rotta tirrenica, arrivava anche il vino giudesco o *kasher*, preparato ritualmente, che veniva consumato dalla ricca *aljama* cagliaritana, in

---

[255] Vedi ad esempio ASCA, *AAR*, vol. BD8, cc. 20*v*, 21*v*-22, 39, 70-71; vol. BD15, c. 4. *ANS*, b. 1164, *Notaio P. Steve*, cc. 13*v*, 76-76*v*; b. 268, *Notaio P. Durante*, n. 2, cc. 13-13*v*, 126, 147*v*, 157*v*, 158; b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 3, cc. 15*v*-16*v*.

[256] ASCA, *ANS*, b. 268, *Notaio P. Durante*, n. 2, cc. 147*v*-149.

[257] B. Fois, *Sul codice* ... cit., p. 60.

[258] G. Ortu, *La viticoltura tra storia e tradizione*, in *Il lavoro dei sardi*, a cura di F. Manconi, Sassari 1983, pp. 76-77 e *passim*.

[259] Cfr. F. Cherchi Paba, *Evoluzione* ... cit., pp. 300-307.

[260] ASCA, *AAR*, vol. K3, cc. 29-29*v*, 116*v*-118, 169*v*-170. *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 134, 166; H. Bresc, *Un monde méditerranéen. Economie et société en Sicilie (1300-1450)*, I, Palermo 1986, pp. 330, 509.

[261] ASCA, *AAR*, vol. K3, cc. 19-20, 21*v*-22.

[262] *Ibid.*, cc. 29-29*v*.

analogia a quella barcellonese [263]. Sempre a questa terra Cagliari si rivolgeva per rinforzare la produzione locale, insufficiente quantitativamente e qualitativamente [264].

A Cagliari nel '400 esisteva una grande varietà di vini, più o meno gli stessi rilevati sulla piazza di Barcellona [265]. Oltre il giudesco ed il «Sent Onoxet», si consumavano il dolce di Alicante, il bianco di Morvedre, il rosso di Tropea, il rosso di Calabria, il vino sardo nei tipi rosso e bianco, il vino latino, la vernaccia, poi i vini dolci, «vin grech», malvasia e moscato, ed infine il mosto [266]. Consumata era anche l'acquardente.

Il vino latino era un vino comune, affine al greco, un bianco pregiato, per il quale veniva spacciato dai tavernieri disonesti [267]. Pregiati anche vernaccia, malvasia e moscato, tutti vini bianchi, dei quali insieme al greco non era calmierato il prezzo di vendita al dettaglio, a differenza di quelli comuni, ma anche tra questi, il bianco era preferito al rosso, e costava al calmiere 4 soldi il «quarter» (pari a litri 4.48), di contro ai 3 soldi e 8 denari del secondo [268].

Esisteva, infine, il «vin cuyt», probabilmente simile al «remost» barcellonese e quindi ottenuto da vinacce torchiate, rigenerate con l'acqua e rifermentate, e l'acquardente, un superalcolico simile alla grappa, ottenuto dalla distillazione delle vinacce [269].

La qualità e genuinità del vino erano controllate dai Consiglieri cittadini e dal mostazaffo, ma esistevano anche i «tastadors» professionali, che a pagamento assaggiavano la bevanda per controllarne il «bouquet» [270].

---

[263] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, c. 148*v*; H. BRESC, *Un monde* ... cit., p. 509. Per Barcellona vedi J. RIERA I SANS, *La conflictivitat* ... cit., pp. 300 e seguenti.

[264] Il 14 giugno 1439 Alfonso V, data l'insufficienza della produzione sarda, concesse agli abitanti di Cagliari di esportare merci varie in Calabria per barattarle con vino. Cfr. E. PUTZULU, *Carte reali* ... cit., p. 62, n. 142.

[265] T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., pp. 161-164.

[266] Oltre ai documenti citati nelle note 261 e 262, vedi ASCA, *Archivio Aymerich*, n. 85; *ANS*, b. 268, *Notaio P. Durante*, n. 2, cc. 35*v*-37; M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 142.

[267] *Ibid.*, l. II, cap. 142.

[268] *Ibidem*.

[269] Per il *vin cuyt* vedi la nota precedente; per il «remost» T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., p. 162, per l'*aygua ardent* ACA, *RP, AG*, n. 370, c. 1.

[270] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 33.

Per il vino non titolato, esisteva comunque uno standard di qualità espresso coi termini «bon» e «bonus». «Bon vin»[271] era il vino di qualità superiore alla media per sapore, gradazione alcolica e tenore zuccherino, da identificare col vino-fiore, di prima spremitura, non allungato, né tagliato. Si parla anche di vino «milor»[272] in relazione al prodotto più qualificato di un determinato «cru».

Il «cru» o, comunque, l'origine del vino erano controllati. Il venditore era tenuto a dichiarare la provenienza del vino immesso nel mercato, sotto pena di 60 soldi, e questa origine dichiarata accompagnava il vino in tutto l'iter di vendita, dal bando pubblico alla consegna al compratore[273].

Come a Barcellona[274], esistevano norme municipali contro adulterazioni e inquinamenti. Era vietato spillare o bere vino dalle botti arrivate in città per via di terra o di mare, prima del trasporto nelle botteghe o aprirle sulle navi; il vino andava imbottato nelle botteghe del vino e travasato nella casa del compratore; era vietato agli osti mescolare vini di tipi diversi, aprire una nuova botte, quando ve ne era un'altra iniziata, tenere più di 3 botti nell'osteria[275].

Forse per facilitarne il controllo, le operazioni di commercio del vino avvenivano in una strada del Castello, la «rua del vin», vicina al ghetto, nella quale si susseguivano le «botiguas» degli operatori[276]. Nel 1454, Giuliano Scamado, uno dei più ricchi mercanti di Cagliari, ne comprò una in rovina dai coniugi Barbera per 75 lire d'alfonsini minuti[277], con le quali si sarebbero potuti acquistare 100 quintali di grano.

La vendita al minuto avveniva nelle numerose taverne ed osterie del Castello e delle Appendici, dove il vino si beveva nei bicchieri prescritti dal mostazaffo e con le regole e le precauzioni da lui dettate[278], oppure presso case private, alla frasca[279].

---

[271] ASCA, *AAR*, vol. K3, c. 24*v*; *ANS*, b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 3, cc. 4-4*v*.
[272] ASCA, *Archivio Aymerich*, n. 51.
[273] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 27.
[274] T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., p. 163.
[275] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, capp. 27, 119, 34, 142, 29.
[276] *Ibid.*, cap. 34.
[277] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 13-13*v*.
[278] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 142.
[279] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, c. 58*v*; b. 1164, *Notaio P. Steve*, cc. 148-150.

Sul vino che da Cagliari si portava nell'interno dell'isola gravava un'apposita gabella, il «dret del vi», che nel 1422 era pari a 2 denari per «quarter»; da essa, che colpiva ogni tipo di vino e l'aceto, erano esenti il re, il governatore di Cagliari, gli ecclesiastici, i soldati retribuiti con vino, nonché tutto il vino introdotto per gli abitanti del Castello e gli ufficiali regi, e quello comprato dalla Corte [280].

A Cagliari come a Barcellona [281], il vino annoverava tra i suoi consumatori persone di ogni condizione, sesso e, probabilmente, età, anche se, evidentemente, non tutti potevano permettersi quello di «Sent Onoxet» e la malvasia, che ornava le mense dei re [282], e molti dovevano accontentarsi del «vin cuyt» o di chi sa quale altro anonimo vinello locale.

Il vino, per il suo alto valore nutrizionale ed energetico, non era solo un complemento al cibo, ma entrava a far parte della dieta comune, come dimostrano gli atti di rimborso di spese alimentari, da assolvere in termini di «menjar e beure» [283].

Vediamo qualche esempio di consumatori di vino.

I feudatari sardi, come tutti quelli aragonesi [284], potevano in genere contare sulla produzione vinicola del feudo, come nel caso di Aldonça de Besora [285], ma non mancava anche tra loro chi doveva fare ricorso al libero mercato, quale Antonio de Sena, visconte di Sanluri, che nel 1441 acquistò due «vegete» di vino bianco, pari a circa 90 litri [286].

Gli ufficiali regi erano grossi consumatori di vino, e frequenti erano gli acquisti per uso della corte o personali. Nel 1441 l'amministratore del capo di Cagliari acquistò 10 botti di vino rosso, tra cui due di calabrese per il suo ufficio, mentre nel 1407 Bartolomeo Riera, castellano di Acquafredda, si procurò un carratello (litri 22,4) di vino «de

---

[280] ASCA, *AAR*, vol. BD3, cc. 50-50*v*.

[281] T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., pp. 162-164; A. RIERA I MELIS, *Sistemes alimentaris* ... cit., pp. 5, 6, 24 e *passim*; M. ECHÁNIZ SANS, *La alimentación de los pobres* ... cit., pp. 179-180.

[282] Consumatore di malvasia era ad esempio Martino il Vecchio. Cfr. T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., pp. 162-163.

[283] ASCA, *AAR*, vol. K3, c. 160*v*; *ANS*, b. 1164, *Notaio P. Steve*, cc. 57*v*-58*v*.

[284] A. RIERA I MELIS, *Sistemes alimentaris* ... cit., p. 6.

[285] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 120*v*-124.

[286] *Ibid.*, n. 1, c. 16.

Sent Onoxet» per uso suo e della moglie[287]. Botti di vino figurano nelle liste dei viveri inviati ai castelli e vino veniva fornito alle guardie delle mura cittadine, ai lavoratori delle saline ed agli uomini che nel 1428 difesero la palizzata del porto dagli attacchi dei mori[288]. L'acquardente entrava nelle provviste dei castelli, sia come alimento che a scopo medicinale[289].

Joan Figuera e Rafael Thomas, due famosi pittori operanti a Cagliari nel 1456, erano robusti consumatori di vino[290]. Il notaio Michele Martini amava variare nel bere e perciò comprò nel 1453 una botte di rosso, una di bianco e una di greco, mentre il suo collega Giovanni Cugullada, 30 anni dopo, preferì concentrarsi sul rosso e sul greco, acquistandone tre botti di ciascuno[291].

La malvasia era un vino pregiato e come a Barcellona figurava solo sulle mense più ricche, quali quelle dei mercanti e dei sarcerdoti[292].

Bevevano «bon vin» i marinai delle navi alla fonda, i custodi delle navi in porto, i becchini dell'ebrea Dulcia Alfaquim, l'oscuro Marjani Abis di Villanova che, donata nel 1456 la sua vigna di Pirri alla figlia Antonia, si riservò la metà dei frutti per tutta la vita[293].

Bevevano vino gli ebrei, i chirurghi, i canonici, l'arcivescovo, i frati francescani, gli anonimi coniugi Francesco e Lucrezia Carui e Domenico e Caterina Glera, i calzolai, gli apprendisti, i mercanti, i giuristi[294] e, perché no, i poveri, almeno quando la cattiva coscienza di un ricco signore credeva di alleviare il carico dei suoi peccati con una generosa distribuzione di vino agli indigenti[295].

---

[287] ASCA, *AAR*, vol. K3, cc. 116*v* e 25.

[288] *Ibid.*, vol. K3, c. 133 e *passim*; vol. BC3, c. 85*v*; vol. K3, c. 169*v*.

[289] ACA, *RP, AG*, n. 370, c. 1; n. 373, c. 6.

[290] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, c. 181.

[291] *Ibid.*, b. 254, *Notaio S. de Aranda*, n. 2, c. 4 e b. 379, *Notaio M. Leytago*, c. 27.

[292] ASCA, *AAR*, b. 218, lettera D, n. 1.

[293] *Ibid.*, vol. K3, cc. 24 e 28; G. OLLA REPETTO, *Notai sardi* ... cit., p. 291; ASCA, *ANS*, b. 1164, *Notaio P. Steve*, cc. 76-76*v*.

[294] ASCA, *ANS*, b. 254, *Notaio S. de Aranda*, n. 2, c. 13*v*; b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, c. 148*v* e n. 3, cc. 19*v*- 20*v*; b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 15, cc. 93*v*- 94; b. 268, *Notaio P. Durante*, c. 35*v*. M.M. COSTA, *Violant* ... cit., p. 16. ASCA, *ANS*, b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 3, cc. 5*v*- 6; b. 379, *Notaio M. Leytago*, c. 73*v*; b. 118, *Notaio G. Carnicer*, cc. 3*v*- 4; b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 47*v* e 134. ASCA, *Archivio Aymerich*, nn. 85 e 86.

[295] ASCA, *ANS* b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 3, c. 1*v*.

Come tutte le cose ambite, ogni mezzo era buono per procurarsi il vino, ma è singolare che gli illeciti documentati riguardino l'appropriazione indebita di vino della mensa arcivescovile da parte di canonici e sacerdoti, praticata su scala tanto larga da provocare nel 1483 un'ammonizione estesa a tutto il clero della città [296].

Per il valore essenziale che gli veniva attribuito, il vino, come il frumento, fu esonerato dalla tassa del donativo nel parlamento del 1421 [297] e veniva adoperato come denaro. Vediamone qualche caso.

Nel 1407-1408 Cagliari versava in stato di grande pericolo, stretta d'assedio dalle truppe d'Arborea; i viveri erano scarsi e così pure la moneta, tanto che il governatore Ugo de Rosanes non aveva fondi per pagare le truppe. Poiché, però, ciò avrebbe potuto causare letali defezioni, egli chiese prestiti a vari mercanti, che glieli concessero in prodotti vari, tra cui il vino, che il governatore accettò di buon grado e l'amministratore trasformò subito senza difficoltà in sonante moneta [298]. Ed ancora, esistono lasciti testamentari in vino, forse preferito al numerario perché non erodibile dall'inflazione: nel testamento di Salvatore Pau del 1452 è il lascito vitalizio per il nipote fra Pietro Figuera di un carratello di vino all'anno [299]. Martino Carbonell, leguleio, accettò che i suoi onorari di avvocato e tutore nel 1504 fossero saldati in natura, con articoli vari, tra cui due botti di vino [300], e si è visto come i militari venissero abitualmente pagati in natura, vino incluso.

Un aspetto che da ultimo non va trascurato, parlando di vino, è la sua funzione socializzante che aveva uno spazio privato ed uno pubblico.

Non è solo suggestivo ritenere che i notai Martini e Cugullada consumassero parte dell'abbondante provvista di «vin grech» nel chiuso dei loro studi, con i loro migliori clienti e che i mercanti cristiani ed ebrei suggellassero la stipulazione dei loro affari con qualche buon bicchiere di Alicante dolce o di giudesco calabrese, ma naturalmente di tutto ciò non esiste testimonianza.

---

[296] *Ibidem*, b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 14, c. 10*v*; n. 15, c. 36*v*.
[297] A. Boscolo, *I parlamenti* ... cit., p. 103.
[298] ASCA, *AAR*, vol. K3, cc. 19 e *passim*.
[299] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 3, c. 17.
[300] ASCA, *Archivio Aymerich*, nn. 85 e 86.

Documentato, invece, è lo spazio pubblico, costituito dalle «taverne» e «alberchs» esistenti nel Castello di Cagliari e nelle Appendici, talvolta solo mescite di vino, talvolta veri e propri alberghetti, gestiti sia da osti e albergatori che da ostesse e albergatrici [301].

La maggiore concentrazione si trovava nella Lapola, il quartiere adiacente al porto, dove la clientela forestiera era più numerosa. Di differente livello, dall'infimo al buono, offrivano tutti un momento di evasione, di incontro e di allegria.

All'osteria si beveva, si mangiava, si incontravano gli amici — e tutti lo diventavano dietro l'influsso di Bacco —, si giocava accanitamente non solo a dama e a dadi, ma anche a giochi d'azzardo come la «gresca», reiteratamente ed inutilmente proibiti dai Consiglieri [302].

All'osteria si poteva bere il vino sardo e quello «cuyt» alla portata di tutti, ma anche articoli di qualità come il «grech», la vernaccia, la malvasia ed il moscato. Negli esercizi più onesti i bicchieri non avevano il doppio fondo, non si tagliava il «vin bon» con il vino secondo, non si mescolavano i resti delle botti, né si spacciava il «latin» per «grech», ma se questo accadeva, faceva parte del gioco, perché anche baruffe, alterchi e scoppi d'ira appartenevano alla vita d'osteria.

Soldati, marinai, mercanti, artigiani, prostitute, popolino, ufficiali regi [303], tutti cercavano un momento d'evasione nell'osteria che, avida e generosa ad un tempo, accoglieva nel suo caldo ventre persino il truce boia, umiliato ed umanizzato dall'obbligo del bicchiere personale per bere e della bacchetta per indicare i cibi [304]. La prescrizione, analoga ad una norma barcellonese e sanzionata con la pena di 50 staffilate sulla pietra della vergogna, era dettata da norme di igiene morale, più che materiale [305].

---

[301] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 30 e ASCA, *ANS*, b. 254, *Notaio S. de Aranda*, n. 3, c. 10.

[302] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. I, cap. 106; l. II, cap. 30.

[303] L'esistenza di questo mondo variopinto e pittoresco nella Cagliari del '400, si ricava dalla lettura del II libro delle Ordinazioni dei consiglieri, specie nella prima trentina di capitoli.

[304] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 183.

[305] J. RIERA I SANS, *La conflictivitat* ... cit., p. 301.

I gestori delle taverne e locande erano gli osti e le loro donne. Le fonti ci hanno tramandato diversi nomi: Berengario Pocalull, pittore a tempo perso, Gaspare Banyers, Giovanni Massaneda, Giacomo Busquets, Antonio Garbi, Gabriele Pellicer e Tomaso Ortigues, tutti della Lapola; Dieco de Roha, la moglie Giuliana e la figlia Antonia di Stampace [306].

La loro condizione economica non appare disprezzabile, ed è da notare che non si unirono mai in «cofraria» né gremio.

Nessuna notizia si è rinvenuta invece sui «tastadors» né sugli altri addetti alla lavorazione e al commercio del vino, citati dalle Ordinazioni.

10. *I condimenti e i dolcificanti.* – Può apparire singolare, ai seguaci della dieta mediterranea, un'alimentazione che non fondi sul pomodoro la fantasia dei sapori e dei colori del cibo. Dal raffinato rosa della salsa aurora al popolaresco rosso degli spaghetti, gran parte dell'attuale cucina è imperniata su questo ortaggio economico e generoso. Ma sarebbe un errore ritenere l'anemico medioevo, seppur privo della nostra gamma coloristica, altrettanto carente sul piano dei sapori.

La cucina catalana, rinomata in Europa [307] e alla quale in parte si ispirava quella cagliaritana, era ricca di salse che utilizzavano latte, uova, mandorle, aglio, formaggio, uva passa, pinoli, farina di riso e spezie [308].

A queste ultime soprattutto era affidato il compito di dar nerbo e sapidità agli alimenti, di stimolare le funzioni digestive e, specie se associate alla carne, di prolungarne la conservazione.

Nel più volte citato banchetto per l'incoronazione del re Martino, le spezie presenti erano pepe, zenzero, zafferano, chiodi di garofano

---

[306] ASCA, *AAR*, vol. BC4, c. 98; vol. BD3, cc. 84*v*- 85. *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 2*v* e 77*v*; b. 254, *Notaio S. de Aranda*, n. 3, c. 10; b. 1164, *Notaio P. Steve*, cc. 131-133; b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, c. 176.

[307] J. GARCÍA I FORTUNY, *La condimentació a la Catalunya medieval*, in *Alimentació* ... cit., p. 64.

[308] T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., pp. 172-174. Di contro Prim Bertràn restringe con un'ipotesi meno convincente la *salsa* ad un condimento realizzato solo con il pepe e lo zafferano (vedi M. ECHÁNIZ SANS, *La alimentación* ... cit., p. 183). Per il diffuso consumo di salse, spezie e condimenti in genere nell'area catalana vedi anche C. CARRÈRE, *Barcelona* ... cit., pp. 330-331, 338 e 366-378; M.C. CARLE, *Los alimentos* ... cit., pp. 282-285.

e cannella, esattamente le stesse che insieme ad anice e comino, venivano largamente consumate dai cagliaritani [309].

Il pepe soprattutto alimentava un grande mercato, gestito da specifici «venadors» [310], ed era tanto apprezzato da venir adoperato al posto del denaro. Nel 1407-1408, quando Cagliari era minacciata dalle truppe del giudice d'Arborea, il governatore per pagare i soldati che la difendevano, essendo a corto di fondi, accettò prestiti in pepe che riuscì molto agevolmente a trasformare in liquidi [311].

Le spezie, anche se molto usate, rimanevano un genere di lusso e, allora, la fantasia popolare le sostituiva con i nostrani «odori», spesso molto aromatici, quali rosmarino, menta, salvia, basilico, prezzemolo, lauro, bacche e finocchietto. La coltura domestica degli odori, in vasi e cassette, su finestre e altane, era tanto diffusa, da venire proibita dai Consiglieri, probabilmente per il pericolo di cadute favorite dal vento che soffia implacabile su quella città di mare per buona parte dell'anno.

L'uso di salse, composte con gli ingredienti più vari, dai più poveri ai più ricchi, era diffusissimo, tanto da far parte delle provvigioni ordinarie dei castelli [312], anche per le loro proprietà conservative.

Un altro condimento d'elezione era il sale, con cui l'uomo medievale, come quello contemporaneo, esaltava il sapore naturale dei cibi. Il sale, inoltre, giocava un ruolo basilare nella conservazione degli alimenti. I cagliaritani erano fortunati perché, essendo la città grande produttrice di sale, a ciascuno di essi, per un privilegio di Giacomo II del 1327, ne era stata assegnata una quantità gratuita sufficiente ai bisogni quotidiani personali e familiari [313]. In seguito, questa generosa attribuzione subì numerosi ritocchi, dettati sia dal bisogno di limitare le esenzioni, sia dalla necessità di reprimere gli abusi a cui si lasciarono andare i cagliaritani, che anziché usare, spesso vendevano il sale assegnato loro.

---

[309] ASCA, *ANS*, b. 268, *Notaio P. Durante*, n. 2, cc. 62*v*, 108*v*. *AAR*, vol. K3, cc. 29-29*v*; vol. K6, c. 16. M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, capp. 111 e 127.

[310] ACC, *Sezione antica*, vol. 4, *Libre de mostasaff*, c. 25.

[311] ASCA, *AAR*, vol. K3, cc. 20-21*v* e 29-29*v*.

[312] *Ibid.*, vol. K3, c. 25*v*.

[313] C. MANCA, *Aspetti* ... cit., p. 113.

Tra le fasi intermedie, vi fu anche quella del pagamento di un prezzo politico, da parte dei cagliaritani, individuato nel 30% del valore di mercato, e della fissazione della quantità annuale assegnata, in ½ quartino, pari a kg. 65, per famiglia[314].

A fine secolo, a seguito delle reiterate proteste degli abitanti di Cagliari, che pretendevano un carro di sale (pari a kg. 500 circa) gratis all'anno, Ferdinando II confermò la gratuità, ma solo per il sale di uso alimentare, con esclusione del sale per la salagione di «mercaderies» (cuoi, formaggi, ecc.), che doveva essere acquistato a prezzo di mercato[315]. Determinò inoltre, la quantità che ogni capo famiglia poteva avere gratuitamente, per uso personale e della sua casa, rispettivamente in 1 quartino se ricco e in ½ quartino se povero. La distinzione, più che a diversità di gusti alimentari, è da ricondurre alla differente composizione numerica delle famiglie, maggiormente elevata in rapporto alla condizione socio-economica, per la presenza consistente di estranei al nucleo familiare, come servi, schiavi, balie, famigli, segretari, ecc. Basta pensare che, alla metà del '400, la famiglia del conte di Quirra annoverava un centinaio di persone[316], per il quale un quartino di sale era una quantità irrisoria.

Buon complemento del sale, sia come condimento che conservante, era l'aceto di cui Cagliari era fornitrice sia verso l'interno dell'isola che nei confronti delle navi che sostavano nel porto[317]. Esisteva quindi una discreta produzione locale, destinata in parte al consumo cittadino, integrata con importazioni da Barcellona[318] o altre località.

Per quanto concerne i grassi, condimento d'elezione, secondo l'uso barcellonese[319], era l'olio d'oliva, tanto da essere considerato un genere di prima necessità. Di conseguenza la sua vendita non era ristretta al solo Castello, come la maggior parte delle derrate, ma consentita ogni

---

[314] *Ibidem.*
[315] ACA, *RC*, reg. 3610, c. 120*v*.
[316] M. COSTA, *Violant* ... cit., pp. 14-15.
[317] ASCA, *AAR*, vol. BD3, cc. 50-50*v*; vol. K3, cc. 24*v* e 31-31*v*.
[318] ACA, *RP, AG*, n. 370, c. 4; n. 373, c. 2*v*.
[319] T.M. VINYOLES I VIDAL, *La vida quotidiana* ... cit., p. 172.

giorno anche nelle Appendici, insieme a pane e vino, nella misura massima per persona di una quartana, pari a litri 4,2[320].

La sua vendita era regolata dal mostazaffo cittadino e particolare vigilanza veniva esercitata sulla sua misurazione e sugli strumenti relativi. L'olio era un genere calmierato e tutta una serie di prescrizioni tendevano in particolare ad impedire alterazioni nei prezzi stabiliti[321].

Oltre che nel consumo familiare, spesso citato dalle Ordinazioni, troviamo l'olio nelle forniture per il personale dei castelli e per gli equipaggi delle navi[322].

Un grasso di cui, contrariamente all'uso catalano[323], risulta provato il consumo è il burro, che compare nelle *Ordenacions* tra gli articoli di cui veniva disciplinata la vendita[324]. Certamente genere d'*élite*, era molto apprezzato dai suoi consumatori. Il 18 marzo 1485 il notaio della procurazione reale di Sardegna ne accettò una «gerra» (pari a litri 16,81) a saldo del suo onorario, mentre 4 ½ giarre andarono al procuratore reale in persona, una alla dogana e 50 al «corredor»[325].

I succedanei poveri del burro erano lo strutto ed il lardo, generi di largo uso, come la carne dell'animale che li forniva. Di produzione locale, spesso addirittura familiare, il «sagi» era alla portata di tutti o quasi, e veniva consumato fresco o salato, cotto o crudo, col pane o in associazione con legumi e verdure. Come tutti i generi di larga diffusione, anche la confezione del lardo era disciplinata dal mostazaffo ed era proibito ai macellai di tagliarne senza licenza, per proprio uso personale[326].

Per completare il quadro dei condimenti, occorre far cenno ai dolcificanti, che nel Medioevo venivano adoperati non solo per confezionare i dolci veri e propri, ma anche per insaporire i cibi[327]. Essi consistevano nello zucchero e nel miele.

---

320 M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 140.

321 *Ibid.*, l. I, capp. 37, 38; l. II, capp. 111, 119, 127, 133, 140, 141, 142.

322 ASCA, *AAR*, vol. K3, cc. 24*v*, 50*v*- 51; *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 191*v*-192; b. 268, *Notaio P. Durante*, n. 2, c. 33*v*. ACA, *RP, AG*, n. 370, c. 3*v*; n. 373, c. 4.

323 J. GARCÍA I FORTUNY, *La condimentació* ... cit., p. 61.

324 M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 141.

325 ASCA, *AAR*, vol. BC10, c. 22*v*.

326 M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 136.

327 Voce *Sucre*, in M. GUAL CAMARENA, *El primer manual hispanico de mercadería (siglo XIV)*, Barcelona 1981.

Lo zucchero era un genere di lusso, indubbiamente usato per finalità sanitarie, che non escludevano l'uso anche alimentare. Dai dati documentali, risultano consumi delle classi sociali più elevate [328], anche se lo zucchero risulta presente nelle solite forniture dei castelli, sia per fini alimentari che medicinali, ed in quelle delle navi [329]. Anche le Ordinazioni ne prevedono il commercio, laddove determinano i compensi per i mediatori, stabilendoli in 5 soldi per contraente su ciascuna «carrega» (pari a circa kg. 125), al pari di pepe, zenzero e lacca, tutti prodotti orientali, molto costosi [330].

È interessante il confronto con il miele, per il quale il mediatore poteva esigere solo 4 denari per contraente a giarra, che scendevano a tre, se le giarre erano almeno 20.

Mentre lo zucchero era un articolo di importazione, il miele veniva prodotto localmente, attraverso apposito allevamento. Certamente esistevano anche favi selvatici, a cui si approvvigionava la povera gente, ma non si sa quanto questi fossero fruibili dai marginali cittadini, occorrendo al loro impianto condizioni di pastura non sempre riscontrabili nelle immediate vicinanze di Cagliari.

Il miele entrava nel regime alimentare di tutti e così nel 1443 ne vediamo acquistare un «quintar», pari a kg. 40, da due sconosciuti quartesi, mentre il famoso Giacomo de Besora, cavaliere, procuratore reale di Sardegna, se ne assicurò la fornitura per il fabbisogno familiare per ben 6 anni, affidando a mezzadria i 300 favi che possedeva in Trexenta a due apicoltori [331].

Il miele, per la sua ampia diffusione di contro alla rarità dello zucchero, era un prodotto che faceva gola a molti e non raro ne era il furto, sanzionato anche con pene spirituali dalle autorità ecclesiastiche [332].

11. *Considerazioni finali.* – Esposti i dati qualitativi, si dovrebbe ora passare al piano quantitativo, per precisare il tenore dell'alimentazione

---

[328] ASCA, *AAR*, vol. K3, cc. 44*v*- 45.
[329] *Ibidem*, cc. 25*v*, 31-31*v*; ACA, *RP, AG*, n. 370, cc. 4*v* e 13; n. 373, c. 6*v*.
[330] M. PINNA, *Le Ordinazioni* ... cit., l. II, cap. 111.
[331] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 1, cc. 71 e 64*v*.
[332] *Ibid.*, b. 51, *Notaio A. Barbens*, n. 15, c. 128.

popolare, dei ceti medi e delle *élites*. Ma, se è generalmente riconosciuta la difficoltà di un simile approccio per il resto d'Italia, ancor più lo è per la Sardegna medievale, attesa la scarsezza e l'irregolarità delle fonti a disposizione.

Per non abdicare del tutto, pur davanti alle difficoltà obbiettive, abbiamo cercato di individuare quanto meno il costo del cibo a Cagliari nel '400 e di dedurre da esso una scala sia pure approssimativa di regimi alimentari.

Secondo quanto si è visto, mangiare era senza dubbio una voce che, sia pure nell'estrema varietà delle situazioni personali, occupava un posto importante nel quadro delle spese di sussistenza.

Esistono numerosi dati indiretti e diretti a dimostrarlo. Prendiamo ad esempio i contratti di lavoro.

Tutti gli apprendisti, fossero essi muratori, calzolai, sarti od altro, si allogavano presso maestri gratuitamente, per brevi o lunghi periodi (2-8 anni), allo scopo di apprenderne l'arte, ricevendone in cambio il noto trinomio esistenziale di vitto, alloggio e vestiario [333].

Ciò indica chiaramente quanto fosse costoso il cibo o per lo meno quanto fosse difficile per taluni procurarselo; e inoltre, considerato il rapporto di assoluta supremazia-sottomissione esistente tra maestro ed apprendista, quanto l'essere in grado di dispensare cibo garantisse prestigio ed autorità [334].

Anche nei contratti di servitù, il vitto assumeva un ruolo significativo, venendo a costituire parte integrante della retribuzione, insieme all'alloggio ed un modesto salario, o costituendone l'unico compenso insieme all'abitazione [335].

Alle stesse conclusioni si perviene analizzando anche contratti di diversa natura.

Nel 1454, la vedova Caterina Darenys donò ogni suo avere all'Ospedale di S. Antonio di Cagliari, in cambio del mantenimento vita natural durante [336]. E così nella società di commercio stretta per quattro

---

[333] ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 1, cc. 76-76*v*; n. 2, cc. 47*v*, 174, 178*v* e 183.

[334] Vedi in proposito G. OLLA REPETTO, *L'organizzazione del lavoro* ... cit.; A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco* ... cit., pp. 469-471; M.C. CARLE, *Alimentación* ... cit., pp. 327-340.

[335] ASCA, *ANS*, b. 1164, *Notaio P. Steve*, c. 8*v*; b. 268, *Notaio P. Durante*, n. 2, cc. 53*v*- 54*v*.

[336] *Ibid.*, b. 254, *Notaio S. de Aranda*, n. 2, c. 79.

anni tra Bernardo Oliver di Barcellona e suo fratello, Francesco di Cagliari, con Francesco Carbonell pure di Cagliari, quest'ultimo ottenne che tra le spese sociali venisse compreso il proprio vitto per tutta la durata del contratto [337].

Taddeo de Quart, ricco mercante sardo che già aveva largamente disposto in favore dell'amata moglie Giovanna con il testamento del 26 novembre 1451, il successivo 12 dicembre lo integrò con un codicillo in cui le destinava «totes les vitualles e municions que son dins casa» [338].

Il notaio cagliaritano Michele Leytago annotò in una carta del suo protocollo le spese affrontate per il cibo dal 6 giugno al 6 luglio 1484, dando particolare rilievo ai giorni in cui era ospite in casa d'altri [339].

Si è visto, inoltre, analizzando le singole componenti dell'alimentazione, come le principali di esse, frumento, vino, carne, formaggio, per non parlare delle spezie, venissero comunemente accettate a saldo di debiti e crediti o in luogo di prestiti monetari, in considerazione del loro valore, sia in termini di utilizzazione diretta che di agevole trasformazione nel numerario relativo.

Le spese per il vitto, in sede di rimborsi dell'amministrazione regia, erano valutate assai più di quelle per l'alloggio: nel 1425, il procuratore reale Giovanni de Muntalba si vide restituire per una missione effettuata a Capo Carbonara, di cui purtroppo ignoriamo la durata, 11 soldi per il «menjar e beure», e appena 2 per «lo ljt» [340]. Né vanno dimenticati i dati già identificati dell'autoconsumo, dei furti di alimenti, e del mangiare a spese d'altri, che andavano dalla scoperta mendicità e dalla raccolta di resti e rifiuti sino alla coltivazione abusiva di aree urbane e di terreni altrui, più dignitosa ed immaginifica, ma non per questo meno indicativa di una fame sempre latente o di un appetito mai interamente soddisfatto [341].

---

[337] *Ibid.*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 2, cc. 35-36*v*.

[338] G. OLLA REPETTO, *La donna* ... cit., p. 202 e ASCA, *ANS*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 3, c. 15.

[339] ASCA, *ANS*, b. 379, *Notaio M. Leytago*, cc. 18-18*v*.

[340] ASCA, *AAR*, vol. K3, c. 160*v*.

[341] Per un parallelo con la coeva società pedemontana, vedi A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco* ... cit., p. 147.

Ma, al di là di questi elementi, per così dire, indiziari, i documenti hanno fornito alcuni dati specifici concernenti il costo del vitto presso il ceto medio-alto.

Ad esempio, nel 1458 una sentenza arbitrale che poneva fine ad una causa intentata dalla serva Maria de Carrabos contro il padrone Francesco Frides, trombettiere, riconosceva alla donna il diritto al rimborso di 60 lire, per il nutrimento corrisposto al figlio del Frides per 6 anni [342].

Un'altra sentenza dello stesso anno valutava in 37 lire le spese sostenute da donna Preziosa, vedova del fabbro Antonio Maçot, per il vitto corrisposto per un anno alla figlia Angelina ed al genero Pietro Marquet [343].

Giuliano Scamado, il noto mercante cagliaritano, nelle volontà testamentarie emanate nel 1459 inserì diversi legati alimentari, tra cui uno di 30 lire annue per il vitto della suocera, uno di 100 lire annue per il mantenimento ed il vestiario di due figli minori, uno di 60 lire annue per il sostentamento di un altro figlio [344].

Senza ricorrere ad altre citazioni testuali, sembra potersi affermare che a Cagliari un'alimentazione da media a elitaria a metà del '400 comportava una spesa annua *pro capite* aggirantesi dalle 10 alle 30 lire.

Tradotte in frumento, queste cifre avevano una capacità d'acquisto rispettivamente di 11 ½ quintali e di 34 ½ quintali che, panificati, si trasformavano in kg. 1.425 e 4.275 di pane, corrispondenti al fabbisogno annuo di pane rispettivamente di 7,8 e 23,4 persone.

Possiamo valutare le cifre anche sotto un altro profilo, rapportandole agli stipendi annui corrisponsti ad alcuni ufficiali regi.

E allora si constata che, se la somma di 10-30 lire era affrontabile con disinvoltura da parte dei più alti ufficiali, quali il governatore con stipendio di 3.000 lire ed il procuratore reale con uno di 1.000 lire, le cose si facevano più difficili per gli ufficiali intermedi, come lo scrivano della procurazione con le sue 220 lire annue o peggio per il luogotenente dello scrivano di razione con 91 lire e 11 soldi [345].

---

[342] ASCA, *ANS*, b. 1164, *Notaio P. Steve*, cc. 51*v*-53.
[343] *Ibid.*, cc. 57*v*-58*v*.
[344] *Ibid.*, b. 337, *Notaio G. Garau*, n. 3, cc. 27, 28-28*v*, 30*v*.
[345] ASCA, *AAR*, vol. K6, cc. 103-107*v*.

Le somme alimentari di 10-30 lire erano poi assolutamente al di sopra delle possibilità degli ufficiali minori, quali il guardiano e il sovrapposto delle saline, con le loro 50 e 60 lire di stipendio annuale.

Sia pure ipotizzando famiglie di 5-6 componenti, è evidente che anche la cifra minore di 10 lire, attribuita dai giudici a Maria de Carrabos, corrispondeva ad un tipo di alimentazione che non tutti gli appartenenti ai ceti medi potevano assicurare a se stessi ed ai loro familiari.

La conclusione che se ne trae è che a Cagliari nel '400 il problema alimentare trovava soluzioni fortemente differenziate, a seconda del livello socio-economico delle persone e che, di conseguenza, esistevano regimi dietetici altrettanto divaricati in relazione a tale livello [346].

Schematizzando il discorso, e nell'impossibilità di accertare diete individuali, familiari o di comunità, si può individuare l'esistenza di quattro grandi fasce di alimentazioni, delle *élites*, dei ceti intermedi, dei ceti popolari e degli emarginati, corrispondenti alle analoghe fasce socio-economiche presenti a Cagliari nel '400 [347].

Nella prima fascia, che comprendeva la gente con grandi disponibilità economiche (nobili, mercanti, alti ufficiali, feudatari, notai ed avvocati di successo, alti prelati, ecc., e le loro famiglie), l'alimentazione non costituiva problema di sorta e, secondo i gusti personali, poteva avvalersi, come si è visto, della più svariata e completa gamma di cibi: carni rosse e bianche, pollame, cacciagione, pesci, cereali, vino, formaggi, uova, ortaggi, frutta, spezie, grassi e dolcificanti, tutti di alta qualità.

Tentando il recupero del livello biologico di questa alimentazione e ipotizzando una persona che attingesse alternativamente e con moderazione a tutti questi alimenti, si perverrebbe ad una dieta ottimale con apporti equilibrati di calorie, proteine, glucidi, lipidi, sali minerali e vitamine.

---

[346] Per la Spagna vedi M.C. CARLE, *Alimentación* ... cit., p. 335.

[347] Cfr. in proposito G. OLLA REPETTO, *La donna* ... citata.

In realtà, considerate le tradizioni alimentari dei sardi per i quali il consumo di carni era un autentico *status symbol*[348], rafforzato dall'aura salutifera che lo accompagnava, è certo che la dieta dei ricchi privilegiava carne, grassi, spezie, dolci e vino, rispetto a frutta ed ortaggi, pure presenti, ma in misura minoritaria.

È quindi più vicino al vero che gli utenti di questa fascia alimentare soffrissero di carenze vitaminiche e minerali e vantassero un eccessivo quanto dannoso apporto di proteine primarie, veicolo di molte malattie del ricambio e gastroenteriche[349].

La seconda fascia di alimentazione annoverava quello che oggi definiamo il ceto medio, comprendente artigiani, ufficiali regi e municipali minori, piccoli notai e mercanti, ecc., e le loro famiglie.

Per costoro, mangiare non era un problema insormontabile, potendo contare su discrete entrate finanziarie e sugli apporti di terreni e bestiame, a conduzione diretta o a mezzadria. I loro menù erano certamente rastremati rispetto a quelli dei ricchi, in senso qualitativo, con perdita di carni, pesci, vini, frutta e spezie di qualità pregiate, ed in senso quantitativo, con razioni soddisfacenti, ma non sovrabbondanti. In compenso, in questa dieta figuravano legumi, verdure fresche e frutti, trascurati dalla prima fascia.

In via di ipotesi, questo è il regime alimentare più equilibrato, esistente a Cagliari nel '400, che non soffriva di carenze quantitative, ma neppure dei guai iperalimentari, e che soprattutto ignorava gli squilibri iper o ipocalorici delle altre fasce. Insomma, se a Cagliari nel '400 era possibile un comportamento alimentare sano ed equilibrato, questo apparteneva al ceto medio.

---

[348] Si veda a titolo di esempio il banchetto offerto nel 1611 a più di 2.500 persone dal dott. Antioco Marcello di Mamoiada per la propria *Missa nueva*, nel quale furono consumate tra l'altro 22 vacche, 26 vitelle, 28 tra cervi, caprioli e cinghiali, 740 montoni, 300 fra capretti, porcetti e agnelli, 600 galline, 50 libbre di pepe, chiodi di garofano, cannella e zafferano, 25 botti grandi di vino, 1 quintale di datteri; totalmente assenti le verdure e la frutta fresca. Cfr. M.L. PLAISANT, *Martin Carrillo e le sue relazioni sulle condizioni della Sardegna*, in «Studi sardi», XXI (1968), p. 84, nota 136.

[349] Pur non essendosi rinvenuta documentazione in proposito per il '400, la diffusione di questo genere di malattie nei ceti più abbienti è provata nei secoli successivi; vedi ad esempio G.G. ORTU, *Famiglia, patrimonio e azienda nella Sardegna moderna: i Cony di Masullas*, in «Quaderni storici» LXVII (1988), I, pp. 99-145.

La terza fascia alimentare, quella popolare, incontrava problemi consistenti già nel semplice fatto di cibarsi. Gli alimenti costavano e le entrate di queste genti (operai, manovali, agricoltori, ecc.) non erano sicure né costanti; potevano quindi permettersi una dieta ristretta e monotona dove pane, legumi (specie le fave), vinello, frutti e verdure (specie spontanei), la facevano da padroni. Anche il formaggio era presente, più raramente pesce e carne, quest'ultima soprattutto sotto-forma di frattaglie, zampe, code e teste. È evidente, sotto il profilo biologico, che la nutrizione di questo ceto era vistosamente carente sul piano proteico, mentre la forte presenza di cereali e legumi, lo rendeva già una categoria a rischio, in caso di carestie.

L'ultima fascia, in cui abbiamo collocato i numerosi emarginati, protagonisti del vistoso fenomeno del pauperismo cagliaritano precedentemente descritto[350], era quella per cui cibarsi non era un fatto regolare e neppure quotidiano e la cui prevalente attività era costituita proprio dall'affannosa ricerca di cibo.

Il pane e un po' di vino erano il pilastro di questa alimentazione, supportati, più che da legumi, da erbe e frutti spontanei, spesso acerbi o addirittura non mangerecci; la carne non era del tutto assente, di provenienza furtiva o da animali morti di malattia o comunque deteriorata, e forse il pesce, procurato con la piccola pesca o il metodo tradizionale di avvelenamento delle acque[351].

Per quanto sia incongruo parlare di valori dietetici in questo caso patente di sottoalimentazione, si deve notare il grande apporto glucidico derivante dal consumo di pane e vino, di contro alla debolezza delle proteine, animali e non.

Ciò rendeva queste genti, in Sardegna come altrove[352], facile preda delle nefaste conseguenze del noto binomio carestia-epidemia, contro il quale cercavano di combattere le autorità per mezzo dell'«ensierro»,

---

[350] Cfr. alle pp. 17-18.

[351] A. ARGIOLAS, Schede nn. 56 e 231, in MINISTERO BENI CULTURALI E AMBIENTALI, UFFICIO CENTRALE BENI ARCHIVISTICI, *Pane e potere. Mostra documentaria (Potenza, 1-25 settembre. Roma, 19-30 ottobre 1988)*, catalogo a cura di V. FRANCO-A. LANCONELLI-M.A. QUESADA, pp. 141-142, 227.

[352] *Amplius*, B. ANATRA, *I fasti della morte barocca in Sardegna fra epidemie e carestia*, in «Incontri meridionali», IV (1977), pp. 117-142 e F. MANCONI, *La fame* ... cit., pp. 50-67 e bibliografia ivi citata. Per un quadro generale del fenomeno vedasi C.M. CIPOLLA, *Contro un nemico invisibile. Epidemie e strutture sanitarie nell'Italia del Rinascimento*. Bologna, 1986 e bibliografia ivi citata.

dell'«afforo» e delle frequenti distribuzioni di pane, strumenti di uso generalizzato in Italia e in Spagna. Queste misure non furono inefficienti, ma niente poté impedire che, nei periodi di maggiore improduttività e carestia di cereali, gli organismi degli emarginati, prevalentemente alimentati da glucidi, subissero un deficit, che li rendeva preda facile dei morbi epidemici.

Per concludere, un'ultima considerazione deve farsi sul significativo apporto delle derrate e dei modelli esterni all'isola sull'alimentazione cagliaritana del '400.

Spezie, vino, frutta secca, riso, lo stesso frumento, giungevano a Cagliari dall'Oriente o dai continenti italiano e spagnolo, e Barcellona era il polo a cui Cagliari faceva maggiore riferimento per gusti ed abitudini alimentari [353].

Come già accertato da recenti studi nei campi artistico, culturale, sociale e delle comunicazioni marittime [354], anche il settore alimentare vedeva Cagliari, non già miticamente isolata ed autoconsumista, bensì pienamente inserita nei circuiti mediterranei e, in parte, atlantici e particolarmente vicina a quella Barcellona, di cui ripeteva non solo l'organizzazione amministrativa, ma anche gli usi, le costumanze ed i modi di vita, grazie al continuo, ininterrotto flusso migratorio che legò le due città nel '300 e nel '400 [355].

---

[353] La persistenza attraverso i secoli dei modelli catalani nella cucina cagliaritana è rilevata ai nostri giorni da F. ALZIATOR, *La città del sole*, Cagliari 1984, II, pp. 643-645.

[354] Cfr. *Il Quattrocento*, in *Vestigia* ... cit.; *Cultura quattro-cinquecentesca* ... cit.; G. OLLA REPETTO, *L'organizzazione del lavoro* ... cit.; G. OLLA REPETTO - G. CATANI, *Cagliari e il mondo atlantico nel '400*, in «Rassegna degli Archivi di Stato», XLVIII (1988), pp. 675-685; *La Corona d'Aragona: un patrimonio comune per Italia e Spagna, (secc. XIV-XV)*, Arese 1989; A. MATTONE, *La Sardegna nel mondo mediterraneo*, in *Storia dei Sardi* ... cit., pp. 13-64 e B. ANATRA, *Economia sarda* ... cit., pp. 109-216.

[355] A. ARGIOLAS - M.I. TOCCO, *I mutamenti nella composizione sociale*, in *La Corona d'Aragona* ... cit., pp. 194-207.

MARIA CARMELA FONGARO

Alimentazione di prelati, monache e... fattori a Brindisi nei secoli XVII e XVIII

1. – L'Italia ha sempre gelosamente custodito e conservato il carattere millenario di «paese agricolo» e nei secoli XVII e XVIII, periodo al quale restringo il mio campo d'indagine, tale caratteristica vede il suo indiscusso primato soprattutto grazie al diffondersi della mezzadria e dell'affitto, due sistemi di conduzione del terreno agricolo che, già introdotti fin dal '400 e '500, raccolsero i loro «primi buoni frutti» quando, con il paziente ed indefesso lavoro del mezzadro e dell'affittuario, furono introdotte nuove e più redditizie coltivazioni che contribuirono notevolmente a trasformare il volto del paesaggio in tante regioni della penisola.

Anche le campagne dell'Italia meridionale, nonostante la fioritura della vita cittadina che attraeva gli abitanti del contado, lusingati da più alti e facili guadagni nel commercio e nella timida nascente attività manifatturiera, restarono molto popolate e videro impegnati nel duro lavoro quotidiano non solo il capo famiglia, ma anche tutti gli altri membri, dal più anziano al più giovane, in ogni stagione e con ogni variazione atmosferica[1]. Fu così che si diffuse, in questo periodo, in zone molto vaste ed in sostituzione della coltivazione del grano e della vite, il prato o pascolo, il quale procurò ricchezza di foraggi e permise quindi grandi allevamenti di bovini prima scarsissimi ed usati solo per la lavorazione dei campi. Ci fu, conseguentemente, una rapida trasformazione dell'alimentazione con una cospicua produzione di latticini, formaggio e burro[2].

---

[1] F. COGNASSO, *L'Italia nel Risorgimento*, I, Torino 1965, pp. 4-35 (Società e costume, 5).
[2] *Ibid.*, pp. 25-35.

Ma come e cosa si mangiava nei secoli XVII e XVIII? Se il pranzo di un ricco nel '700 era quasi sempre approntato secondo i dettami della famosa cucina francese, quello degli operai e dei contadini non lasciava posto al problema delle ricette, perché si doveva pensare piuttosto al sostentamento puro e semplice. Appare chiaro che il regime alimentare della parte più povera della popolazione era estremamente vario da una regione all'altra a seconda del clima, delle abitudini, delle tradizioni e soprattutto della disponibilità di prodotti alimentari.

Il menù del lavoratore del Mezzogiorno consisteva spessissimo in un pezzo di pane di frumentone, una minestra di cavoli condita di puro sale e un boccale di vino cattivo. Solo eccezionalmente si cibava di carne, per lo più quando morivano capi di bestiame.

Nei secoli XVII e XVIII il regno di Napoli, e quindi anche Brindisi e i suoi dintorni, era soggetto alla dominazione spagnola, che imponendo gravami onerosissimi induceva i proprietari a rivalersi sui coloni, costretti spesso a lasciare terre e case in cerca di una sorte meno barbara. Le campagne abbandonate rimanevano incolte con grande detrimento della ricchezza e della salute pubblica: basti pensare alle conseguenze della malaria. Nel 1712 si ebbe anche una diffusa forma di peste degli animali allevati nelle masserie di tutto il territorio brindisino.

Dopo la firma della pace di Cambrai, nel 1720, quando la dominazione austriaca subentrò a quella spagnola, si potè assistere ad un periodo di relativa stabilità politica, mentre terremoti, carestie e malattie epidemiche continuavano a rendere precaria una situazione economica ed agricola già di per sè fortemente travagliata[3].

---

[3] F. VALSECCHI, *L'Italia nel Seicento e Settecento*, Torino 1967, pp. 75-79 (Società e costume, 6). Per la storia di Brindisi nei secoli XVII e XVIII, cfr. F. ASCOLI, *La storia di Brindisi*, Rimini 1886 (rist. anast. Bologna 1976); G. MARCIANO, *Descrizioni, origini e successi della provincia d'Otranto... con aggiunte di Domenico Tommaso Albanese*, Napoli 1855; P. CAGNES-N. SCALESE, *Cronaca dei sindaci di Brindisi. 1529-1787*, con introduzione e note di R. JURLARO, Brindisi 1978; A. DELLA MONACA, *Memoria historica dell'antichissima e fedelissima città di Brindisi*, Bologna 1968 (ristampa fotomeccanica).

Ai fini della presente indagine sono state effettuate ricerche presso le fonti archivistiche conservate nella Biblioteca arcivescovile «A. De Leo» di Brindisi [4].

In particolare dai Libri della Procura del capitolo di Brindisi relativi al 1600, 1700 e 1800 [5] e dai Libri degli esiti ordinari e straordinari del monastero di S. Maria degli Angeli in Brindisi del 1700 e 1800 [6], sono stati ricavate alcune interessanti notizie relative alle differenti abitudini alimentari di prelati e monache, allargando anche l'indagine, ove possibile, ai fattori ed agli uomini di fatica che collaboravano, numerosi, accanto agli uomini di chiesa e alle monache del monastero.

2. – Il 22 aprile del 1638 una delegazione del Capitolo brindisino andò incontro al nuovo arcivescovo, Francesco Surgente [7], e per tutta la durata del viaggio, fino al 29 aprile, fu registrata una nota di spesa di alimenti, di cavalcatura e di altro, che ci descrive il tipo di vitto riservato ai prelati ed ai loro accompagnatori. Mangiarono in viaggio: pane, carne, formaggio, pesce e «salsiccioni», anche se risulta a parte un'altra voce di spesa in cui compare un generico «per mangiare alli creati (servitori) e vino e letti all'ostaria» [8].

Una volta arrivato a Brindisi, l'arcivescovo doveva soggiornare a S. Maria del Casale, per cui fu necessario trasferire utensili da

---

[4] La consultazione dei documenti conservati presso la biblioteca pubblica arcivescovile «A. De Leo» di Brindisi, è stata possibile grazie alla disponibilità del direttore, prof. R. Jurlaro, cui sono pure debitrice di preziosi consigli e suggerimenti.

[5] BIBLIOTECA ARCIVESCOVILE «A. DE LEO», Brindisi (d'ora in poi BABR), *Archivio capitolare, Libri della Procura del rev.mo Capitolo di Brindisi*, b. A/1-A/32, 1632-1860.

[6] BABR, *Libri degli esiti ordinari e straordinari del monastero degli Angeli di Brindisi*, 1709-1712, 1715-1718, 1724-1727, 1752-1755, 1755-1756, 1756-1757, 1758-1759, 1770-1773, 1773-1776, 1777, 1780-1781, 1791-1793, 1807-1810, 1813-1814.

[7] Per la cronologia dei vescovi della diocesi di Brindisi nei secoli XVII e XVIII, cfr. *Hierarchia Catholica medii et recentioris aevi*. Patavii 1967, in particolare vol. IV, 1592-1667, p. 122. A. DE LEO, *Dell'antichissima città di Brindisi e suo celebre porto. Memoria inedita... seguita da un articolo storico de' vescovi di quella chiesa compilato da Vito Guerriero*, Napoli 1846.

[8] BABR, *Archivio capitolare, Libro della Procura del rev.mo Capitolo di Brindisi*, b. A/1, Libro 1637-1638, c. 58*v*.

cucina, oggetti in oro e argenteria dalla chiesa cattedrale di Brindisi al convento del Casale che si trovava fuori dalle mura della città [9].

Per questa occasione furono preparati dalle suore del monastero degli Angeli di Brindisi dei dolcetti di pasta reale di zucchero «fino» (i dolci avevano dei nomi specifici: «pane di Spagna a pallotti, amiti, catiatelle, porcilluzzi») [10], che sarebbero stati offerti «per servizio particolare per la tavola di Monsignore» [11].

Questa doveva essere apparecchiata veramente in maniera sontuosa, se ad un certo punto si legge sulla nota di spesa: «(...) confitti per la tavola di Monsignore (...) coperta la suddetta tavola di zucchero» [12].

Né i nostri delegati furono meno ospitali e prodighi nell'offrire ai padri del convento di S. Maria del Casale due pietanze, una di carne ed un'altra di pesce, insieme ad un'abbondante razione di vino [13]. Anche a proposito dei festeggiamenti per la nomina di monsignore Dionisio Odriscol a capo della chiesa brindisina, esiste una nota dettagliata di spesa, da domenica 20 maggio a domenica 27 maggio 1640 [14]. Ne risulta una grande varietà di cibi, piselli, «caso cavallo», «passole di spagna», noci e mandorle, ciliegie, capponi, «pollastri e piccioni», lepre, carne vaccina, tortore e capretto, un rotolo di lardo per la cucina.

Un pranzo luculliano, che si svolse nella serenità e nell'armonia più perfetta, con tintinnanti bicchieri di cristallo (in numero di sei) senza però mangiare la carne nel giorno di venerdì 25 maggio, ma «solamente» pesce, uova, aragoste e «sopratavola».

Questi due esempi testimoniano come, per l'arrivo di un nuovo arcivescovo, si faceva grande festa almeno per una settimana senza badare assolutamente alle spese. Anche quando si voleva recapitare un

---

[9] *Ibid.*, c. 59.
[10] *Ibidem.*
[11] *Ibidem.*
[12] *Ibid.*, c. 59*v*.
[13] *Ibidem.*
[14] *Ibid.*, Libro 1639-1640, cc. 31-32*v*.

omaggio da destinare a monsignore, i procuratori capitolari non lesinavano e il dono non era mai meno di pane di spagna, zucchero e spezie[15].

Da un Libro degli esiti del novembre 1659 si rileva una lista dettagliata di alimenti, suddivisa tra pranzo e cena preparata per accogliere monsignor Francesco De Estrada. Si spese una certa cifra per stallaggio, orzo per i cavalli, alloggio e legna per la comitiva; tutt'altra cifra, invece, per una specie di «provvista» da portare in viaggio; lardo vecchio da soffriggere, cacio cavallo, tordi, tre pezze di pane di zucchero, vermicelli, «caso del Capo»[16] (formaggio tipico locale). Per andare incontro all'arcivescovo e tornare a Brindisi si attraversarono diversi paesi di mare, in cui la delegazione potè gustare i freschi prodotti ittici del luogo: aragoste a Mola, pesce salato e frutti di mare a Polignano. Ad Ostuni si comprò un prosciutto che si gustò insieme ad una «salata con olio e aceto». Per il ritiro di Monsignore nella sua dimora di Brindisi, il martedì sera, furono cucinate due galline e due piccioni serviti con «vino e fogliame».

Per gli uomini di fatica («bastasi»), tordi, pane, vino e fogliame.

Per i «littichieri» (coloro che trasportavano le lettighe) si comprarono «rotola quattro di carne, rotola due di salsiccia e fogliame». Inoltre per il «pastizziero» (colui che preparava i pasti) che si lamentava per la poca ricompensa in denaro ricevuta per il suo lavoro, fu stabilito che gli si desse in aggiunta un «quartullo di grano da casa». Per la vendemmia di Stella e Negrona, terre di proprietà del capitolo, furono pagati quindici vendemmiatori, una guardia e uno «stumpatore». Per rifocillare, in quella giornata, tale comitiva, fu comprato il pane dalla piazza, furono portate «venti sàrde, una pignatella d'oglio, cipolle, agli e rafani»[17]: un pasto genuino ma frugale.

---

[15] *Ibid.*, b. A/3, Libro 1654-1655, c. 70, 1654 luglio 23 «per regalo portato a Mons. Ill.mo [Lorenzo Raynos] pane di spagna, quattro panetti di zuccaro, quattro schiattoletti di pepe, et una barile di quartara tre di vino».

[16] *Ibid.*, b. A/3, Libro 1659-1660, cc. 48-50*v*, ove è riportata integralmente anche la nota di spesa.

[17] *Ibid.*, b. A/4, Libro 1664-1665, c. 52.

Invece per il «predicatore reformato» che predicò la solennità della terza domenica dell'anno liturgico, il procuratore comprò «12 rotola di carne per la pietanza (...) cioé sei di castrato e sei di pesce, tre carlini per una pezza di caso e 50 misure di vino»[18].

Fu anche comprato «pane schiavonisco» da regalare a don Vito di Mesagne «per quietarlo delle sue pretendenze ch'aveva contro il R.do Capitolo»[19].

Per apprezzare le terre della masseria di Casignano con i signori Cuggiò, Calefano e Mascione, il procuratore spese venti carlini «per tanta carne, vino, salcizzoni, neve, formaggio, caso cavallo, pane ed altre coselle»[20]. Appare chiaro che per il vitto di una giornata trascorsa all'aperto, le vivande sono, anche se sostanziose, genuine, semplici, approntate lì per lì senza troppe pretese gastronomiche.

Maggiore varietà e impegno, invece, da parte del cuoco si può constatare in occasione dei pranzi preparati nei giorni in cui alcuni procuratori soggiornarono in Lecce, per definire una lite con dei canonici della chiesa brindisina, dal 16 agosto al 21 agosto 1672[21]. Mangiarono frutta e verdure fresche: «meloni daqua, fichi, insalata condita con perroncino, minestra di cicorie, fogliame insieme a ova, formaggio, pollastri, carne di vitella, scumbri e alicetti»; essendoci parecchio caldo non mancarono mai le bevande: vino e «neve» (ghiaccio).

Nel corso dell'indagine un'altra traccia abbastanza significativa è quella relativa ai giorni 14-25 febbraio 1673[22]: è l'esito fatto per andare ad incontrare il nuovo arcivescovo Alfonso Alvarez Barba Ossorio. La nota è molto dettagliata nelle sue parti e distingue persino alcune pietanze preparate espressamente e solamente per l'arcivescovo, dal cibo che si diede «alle genti» ed al resto della compagnia. «Saràche e grano macinato, rotola cinque di pesce per portarlo fatto ammarinato» furono preparati per il viaggio; fichi secchi, mandorle, chiodi di garofano, cannella e zucchero andarono ad arricchire la «scorta» di

---

[18] *Ibid.*, Libro 1669-1670, c. 39*v*.
[19] *Ibid.*, Libro 1666-1667, c. 66*v*.
[20] *Ibid.*, Libro 1669-1670, c. 42.
[21] *Ibid.*, b. A/5, Libro 1672-1673, cc. 66-67.
[22] *Ibid.*, cc. 70-72.

questa spedizione. La sera della domenica 19 febbraio 1673, quando finalmente incontrarono l'arcivescovo, si cucinò per lui il capretto e «un paro di piccioni», si offrì confettura per sopratavola, «citrangoli e limoncelle grosse».

A tutti gli altri fu distribuito «pane e companatico» (senza specificazione del companatico) e «scumbri alle genti». Essendo i prodotti offerti in quei giorni squisitamente freschi, non poteva mancare, fra l'altro, l'esito per l'affitto di una barca «per mandare a pigliare il pesce fresco»: «cernia, sardelle, cannolicchi e cozze di mare».

Altro riferimento attesta una spesa pagata alle monache del monastero degli Angeli per aver confezionato «un bacile di pastareale et uno di zeppole».

Non meno degna fu l'ospitalità dei capitolari, riservata ad un «auditore cavalcante» che nell'aprile del 1672 si trattenne in Brindisi per una lite da giudicare. I suggerimenti nuovi, a proposito di alimenti, forniti da questo Libro degli esiti del 1671 riguardano la preparazione della carne di pecora (si parla infatti di «stufato di carne di castrato») e vi si trova introdotta per la prima volta l'usanza del primo piatto, con la nota di spesa per la preparazione di «un bacile di maccarroni» per il 1° maggio, insieme a finocchi e carciofi (prodotti di stagione). Ancora una novità nella nota di questi giorni: le «scarpette» preparate con sole uova e zucchero dalle monache degli Angeli, dolce tradizionale ancor oggi gustato, con un'approssimativa forma di suola di scarpa, da cui la denominazione [23].

Alla già citata nota per la spesa di una giornata di vendemmia del 1664 fa seguito — dopo dieci anni — la spesa per la vendemmia nelle stesse proprietà (Stella e Negrona) e nello stesso periodo (settembre): le pietanze risultano le stesse «n. 12 sarde salate salate» e carne, poca, per un gruppo abbastanza numeroso di vendemmiatori [24]. La differenza di costi relativa alle differenti vendemmie è praticamente inesistente, in quanto sia per le vicende politiche, ma anche e soprattutto per le calamità atmosferiche e naturali, i prezzi non seguivano un andamento

[23] *Ibid.*, Libro 1671-1672, cc. 72*v*-73*v*.
[24] *Ibid.*, b. A/5, Libro 1674-1675, pp. 100-101.

regolare mantenendosi comunque sempre molto alti specialmente per i generi di prima necessità[25].

3. – Come si è potuto quindi evidenziare, grazie ai documenti dell'Archivio capitolare, il tipo di alimentazione dei prelati della chiesa brindisina era genuino, sostanzioso e ricco, anche se si trattava di una cucina abbastanza semplice che, se paragonata a quella delle monache del convento degli Angeli, risultava meno varia ed elaborata. Ciò è dovuto sicuramente al fatto che le suore, nel periodo di tempo analizzato, in numero di circa quaranta unità con l'aggiunta di due o tre educande ogni anno, oltre alla preghiera, al ricamo, al cucito dedicavano molto tempo alla preparazione di varie pietanze (maccheroni, dolci, «copeta», pastareale ed altro) impegnandosi anche per le richieste del loro manifatturato esterne al monastero[26]. Annotavano, altresì, quotidianamente e dettagliatamente (note di spesa distinte per «la matina e per la sera»), nei «Libri degli esiti ordinarii et estraordinarii del monistero degli Angeli»[27], le liste di alimenti preparati; cosicché si può stabilire, anche abbastanza facilmente, ciò che le suore mangiarono ad esempio, il giorno di Pasqua del 1791, il giorno di martedì grasso e quello delle Ceneri dello stesso anno e il 1° gennaio del 1792.

Nei Libri della Procura capitolare, al contrario, non sono state reperite note di spese quotidiane, ma solo riferimenti a spese alimentari

---

[25] Per un ragguaglio relativo ai pesi ed alle misure in uso in Terra d'Otranto nei secc. XVII e XVIII, cfr. L. BIANCHINI, *Storia delle finanze del Regno delle due Sicilie*, Napoli 1971, pp. 437-445; *La moneta. Vocabolario generale*, a cura di E. MARTINARI, Roma 1977; G. GANDOLFI, *Tavole di ragguaglio delle unità di pesi e misure stabilite con la legge del 6 aprile 1840 e di quelle in uso nelle comuni delle provincie dell'Italia meridionale citra-faro benchè anteriori a detta legge con le unità di pesi e misure del sistema metrico e della unità monetaria italiana a quella napoletana e viceversa compilata da... Giovanni Gandolfi*, Napoli 1861; *Nuova enciclopedia popolare italiana ovvero dizionario generale di scienze, lettere, arti, storia, geografia*, XVII, Torino 1863, p. 177. Per un confronto di spesa tra le due vendemmie del 1664 e 1674 in alcune terre di proprietà del capitolo, cfr. BABR, *Archivio capitolare, Libro della Procura del rev.mo Capitolo di Brindisi*, b. A/5, Libro 1664-1665, c. 52 e Libro 1774-1775, cc. 100-101.

[26] Per alcuni brevi cenni storici relativi al monastero degli Angeli di Brindisi, cfr. R. JURLARO, *Santa Maria degli Angeli*, in «Pastorale diocesana», II (1974), pp. 50-51; A. MARINAZZO, *Chiesa di S. Maria degli Angeli*, Brindisi 1986.

[27] Questi libri di esiti sono in dotazione della biblioteca «A. De Leo» nel Fondo manoscritti, perchè donati dal Lions International Club di Brindisi nel 1988.

saltuarie in occasione, come abbiamo visto, di qualche ricorrenza particolare: festeggiamenti e ospitalità ai nuovi arcivescovi; spese per il regalo al predicatore; vitto per i vendemmiatori; ospitalità a giudici e canonici forestieri. Ciò fa quindi supporre che presso il Capitolo non esisteva una cucina che funzionasse quotidianamente e tanto meno canonici che ivi soggiornassero.

Nel monastero degli Angeli di Brindisi la vita claustrale delle monache non era solo contemplativa, ma anche molto operosa. Esse possedevano una somarina ed alcuni agnelli[28], così come delle galline (anche se compravano sempre tantissime uova per gli usi più disparati: «ova per lantrita»[29], un tipo di pasta all'uovo cotta nel brodo di carne; uova per la carne tritata del polpettone e delle polpette; uova per la cena).

Preparavano quasi quotidianamente una buona minestra di «caule, cicore e cocozze per il pignato»[30], «cicore bianche»[31], «cardi», «verze», «scharoli», ma anche «cocozza ripiena con ova e petrosemolo»[32] e «marangiane»[33].

Molto spesso c'era del pesce fresco e precisamente «cascioli, acore, treglie, occhiate e luzzi per la sera»[34], «scombari salati»[35], «coggioni gionchi»[36], ma anche pesce fritto[37] e molti e vari frutti di mare: «cozze negre»[38], «cozze in pietra»[39], «verdicole di mare»[40], «cozze bianche»[41], «cozze di Taranto»[42], «cannolicchi»[43] a seconda delle stagioni, accompagnati da «sopratavola» consistente in «lampaggioli»

---

[28] BABR, *Libri degli esiti ordinari e straordinari del monastero degli Angeli di Brindisi*, 1755-1756, cc. 37 e 42.
[29] *Ibid.*, c. 25.
[30] *Ibid.*, c. 1*v*.
[31] *Ibid.*, c. 8.
[32] *Ibid.*, Libro 1791-1793, c. 116, ma 126.
[33] *Ibid.*, Libro 1755-1756, c. 3.
[34] *Ibid.*, Libro 1758-1759, c. 1.
[35] *Ibid.*, Libro 1755-1756, c. 7*v*.
[36] *Ibid.*, c. 51.
[37] *Ibid.*, Libro 1791-1793, c. 20*v*.
[38] *Ibid.*, Libro 1755-1756, c. 6*v*.
[39] *Ibid.*, c. 12.
[40] *Ibid.*, c. 10*v*.
[41] *Ibidem*.
[42] *Ibid.*, c. 16.
[43] *Ibid.*, Libro 1791-1793, c. 107, ma 117.

(cipollacce col fiocco)[44], «foglia molle»[45], «ricotta forte»[46], «rafanelli»[47], «sinàpe»[48], «olive mature»[49].

L'uso di cucinare i funghi è una novità rispetto al secolo precedente, periodo in cui non compare alcun riferimento alla loro preparazione: «monetole»[50] in novembre e gennaio, «funghi per la matina e per la sera»[51]. La carne era largamente usata e insieme al pesce costituiva l'alimento principale; vari tipi di carne e tagli diversi: castrato, filetto, «sfacciatora di carne grassa»[52], «sangue e medolla per il sanguinaccio»[53], fegato porcino, fegato bianco, «carne grassa cioè giontore e gelatina»[54] per cucinare polpette e polpettone, per preparare «antipasti di castrato con fegato»[55] per la domenica, «soffritti di interiori di animal nero»[56], salsiccia fatta in casa con «le budelle»[57]. I prodotti freschi stagionali (fave novelle, piselli, fagiole verdi, cime di cicorie di campagna, «rapicauli o rapicavoli» (cime di rape), «carciofole», «cavolfiori, «lampaggioli») erano puntualmente serviti sulla mensa del monastero.

Nei libri del 1791-1793 si riscontra il consumo di due nuovi alimenti: le mozzarelle, che erano comprate a mazzi[58], e i pomodori[59], allora usati soprattutto per l'antipasto. L'uso di preparare e servire l'antipasto, infatti, sembra introdotto già da tempo e risulta così abbastanza consolidato. Spesso riferimenti a vari tipi di antipasto hanno come caratteristica principale la preparazione solo a base di carne:

---

[44] *Ibid.*, Libro 1755-1756, c. 18.
[45] *Ibid.*, c. 6*v*.
[46] *Ibid.*, c. 2.
[47] *Ibid.*, c. 8.
[48] *Ibid.*, c. 10.
[49] *Ibid.*, c. 12.
[50] *Ibid.*, Libro 1755-1756, c. 8*v*; Libro 1791-1793, c. 139, ma 149.
[51] *Ibid.*, Libro 1791-1793, c. 69.
[52] *Ibid.*, Libro 1755-1756, c. 4.
[53] *Ibid.*, c. 4.
[54] *Ibid.*, c. 23.
[55] *Ibid.*, c. 49*v*.
[56] *Ibid.*, Libro 1791-1793, c. 1*v*.
[57] *Ibid.*, c. 137*v*, ma 147*v*.
[58] *Ibid.*, c. 77.
[59] *Ibid.*, c. 120, ma 130.

«agnello per antipasto»[60], «magliato per antipasto»[61], «carne vaccina per l'antipasto»[62], «carne grassa per antipasto»[63].

Negli usi alimentari consueti delle monache, come anche in quelli dei prelati, come si è già visto, l'introduzione del «primo piatto» si fa attendere e la nota di «maccheroni napoletani»[64] si trova solamente dal giugno 1792; da quella data essi saranno sempre preparati per la domenica o per qualche festività solenne.

L'altro alimento che si cominciava da poco tempo a preparare come primo piatto era il riso, a volte cucinato con le cozze[65].

Le suore si nutrivano anche con molta frutta fresca, gustandola già come primizia, proveniente dal giardino del monastero — celsi[66], fior di fico[67] — o acquistata dalla piazza-mercato di Brindisi[68]. Cerase[69], un cofanello di celsi bianchi[70], liberze[71], meloni immaturi cioè cocombrazi[72], pruni[73], percoca[74], fiche[75] in maggio-giugno; cocomeri[76], meloni d'acqua[77], fracazzani (un tipo di fico delle nostre parti)[78], passole di spagna[79], meloni di pane[80], melograni[81], amendoli verdi[82], gustati

---

[60] *Ibid.*, cc. 21 e 115.
[61] *Ibid.*, c. 120, ma 130.
[62] *Ibid.*, c. 61.
[63] *Ibid.*, c. 91.
[64] *Ibid.*, c. 110*v*, ma 120*v*.
[65] *Ibid.*, c. 108*v*, ma 118*v*.
[66] *Ibid.*, c. 115.
[67] *Ibid.*, c. 108, ma 118.
[68] *Ibid.*, c. 107*v*, ma 117*v*.
[69] *Ibid.*, Libro 1755-1756, c. 46.
[70] *Ibid.*, c. 52*v*.
[71] *Ibid.*, c. 55*v*.
[72] *Ibid.*, c. 58.
[73] *Ibid.*, c. 63*v*.
[74] *Ibid.*, Libro 1791-1793, c. 121, ma 131.
[75] *Ibid.*, Libro 1755-1756, c. 67.
[76] *Ibid.*, c. 51*v*.
[77] *Ibid.*, c. 61*v*.
[78] *Ibid.*, c. 60*v*.
[79] *Ibid.*, c. 63*v*.
[80] *Ibidem*.
[81] *Ibid.*, c. 66*v*.
[82] *Ibid.*, c. 54.

in giugno-agosto. Frutta della stagione invernale come mele e castagne erano invece acquistate a provviste [83] e quest'ultime, molto nutrienti e squisite, usate come sopratavola [84].

Ogni giorno quindi, le monache variavano il loro ricco menù: il venerdì non mangiavano la carne, rispettando così la ferrea regola claustrale dell'astinenza, e i giorni di vigilia, come ad esempio il giorno precedente la festività dell'Immacolata concezione [85] e il venerdì santo [86], seguivano il digiuno completo.

Quando, talora, nel giorno di venerdì è citata la nota per la spesa di carne, si può constatare la presenza di qualche sorella inferma da curare: di solito preparavano brodino di colombo, o zuppa di castrato e uova [87].

Agli operai che entravano in monastero per effettuare lavori di riparazione, manutenzione o altro, le suore di solito offrivano pesce [88], pane [89], carne di capra [90], ma anche «fave, vino e cipolle» [91], mentre la ricompensa per il sacrestano consisteva quasi sempre in un buon taglio di carne [92].

Invece, durante una visita dell'arcivescovo Giannangelo de Chiocchis, si offrì una «boccetta di rosoli che servì nell'entrata di Mons. nella clausura» [93]; un'altra bottiglia di rosolio si comprò per festeggiare l'elezione della nuova badessa [94].

---

[83] *Ibid.*, Libro 1791-1793, c. 78*v*.

[84] *Ibid.*, c. 128, ma 138.

[85] *Ibid.*, c. 135, ma 145, «1792 dicembre 7 Santo Digiuno della Vergine Immacolata».

[86] *Ibid.*, c. 20*v*. Venerdì santo, 1792 aprile 6 «Nihil».

[87] *Ibid.*, Libro 1755-1756, c. 39*v* e c. 2*v*; Libro 1791-1793, c. 84.

[88] *Ibid.*, Libro 1755-1756, c. 45*v*.

[89] *Ibid.*, c. 92*v*, «Per i mastri (...) che per otto giorni e mezzo polirono al di dentro tutto il Monistero ed imbianchirlo».

[90] *Ibid.*, c. 71*v*, «per carne di magliato (...) per li carrieri che cavarono li cepponi».

[91] *Ibid.*, Libro 1791-1793, c. 28*v*.

[92] *Ibid.*, c. 34*v*, «agnello per lo sacrestano Michele» in ricorrenza della festività del Corpus Domini 23 giugno 1791; c. 91*v*, «carne al sacrestano» in ricorrenza del martedì grasso 21 febbraio 1792.

[93] *Ibid.*, Libro 1755-1756, c. 92*v* degli esiti straordinari.

[94] *Ibid.*, c. 93*v*, degli esiti straordinari.

Fu fatta provvista di «rabbarbaro (...) per uso della comunità»[95], di «copeta»[96], miele e zucchero[97], e «riso per lo latte d'amandorle»[98], come anche di cioccolata e cannella per la badessa[99].

Altre note di spesa degne di considerazione per conoscere e così meglio apprezzare l'alimentazione delle monache di clausura degli Angeli, sono quelle elencate negli esiti straordinari annotati alla fine di ogni mese, nei Libri amministrativi: ricotta fresca e latte[100], fagioli[101], ceci[102], presciutti[103], anguille salate[104], salume per la sera[105], caffè[106], uve passe[107].

Si possono segnalare anche alcuni alimenti preparati per giorni particolari dell'anno o per alcune festività, che consentono una più diretta valutazione del regime alimentare seguito dalle monache di Brindisi nel secolo XVIII[108].

Considerando la tipologia delle fonti avute a disposizione, costituite esclusivamente da registri e libri contabili, si è potuto seguire «l'alimento» quale oggetto di un ciclo economico produttivo principalmente nella fase del «consumo», ricostruendo nell'ordinario e nello straordinario, coincidente con lo svolgersi delle festività e del rigoroso calendario liturgico, le abitudini alimentari di due comunità religiose differenti fra loro per tradizione e per estrazione socio-culturale.

---

[95] *Ibid.*, c. 100*v*, degli esiti straordinari.

[96] *Ibid.*, c. 100*v*, degli esiti straordinari.

[97] *Ibid.*, c. 93*v*, degli esiti straordinari.

[98] *Ibid.*, Libro 1791-1793, c. 121, ma 131.

[99] *Ibid.*, Libro 1755-1756, c. 90*v* e c. 93 degli esiti straordinari.

[100] *Ibid.*, c. 95*v*, degli esiti straordinari «Alli ss.ri f.tti di Mezzacapo per numero due cento ottantatrè fesche di ricotta frescha da decembre sià adesso, e per latte, come da notamento sei docati e grana novanta sette e mezzo».

[101] *Ibid.*, c. 86*v*, degli esiti straordinari.

[102] *Ibid.*, Libro 1791-1793, c. 29*v*, degli esiti straordinari.

[103] *Ibid.*, Libro 1755-1756, c. 92 degli esiti straordinari.

[104] *Ibid.*, Libro 1791-1793, c. 29*v*, degli esiti straordinari.

[105] *Ibid.*, c. 33 degli esiti straordinari.

[106] *Ibid.*, c. 29*v*, degli esiti straordinari.

[107] *Ibidem.*

[108] Cfr. BABR, *Monastero degli Angeli di Brindisi*, Libro 1791-1793, cc. 1, 11, 20*v*-21 e 49*v*.

I Libri degli introiti ed esiti dei capitolari, pur non consentendo una rilevazione relativa al nutrimento quotidiano, hanno però permesso di ricavare delle indicazioni interessanti a livello di usi alimentari e talora di consumi quantitativi di determinati generi.

Per quanto riguarda invece la comunità delle monache di clausura del convento degli Angeli, anche se i Libri contabili non si configurano in serie complete, permettono comunque di seguire in maniera abbastanza continuativa e per lunghi periodi di tempo, i consumi alimentari delle monache potendo confrontare anche, a volte, situazioni diverse in tempi diversi.

Le suore erano precise e sistematiche nel gestire l'alimentazione sia giornaliera che in particolari occasioni, nonché la persistenza nel tempo di determinati comportamenti alimentari nell'ambito del monastero. La dovizia e la varietà dei cibi consumati può far supporre che non si trattasse nè per le monache nè tanto meno per i prelati di un «vitto razionato» all'interno delle comunità, in quanto l'onere economico dell'alimentazione veniva sopportato grazie all'impiego delle laute rendite derivanti per lo più dalla locazione dei terreni appartenenti alle comunità stesse.

Si è potuto anche rilevare nel secolo XVIII un netto miglioramento relativo al vitto delle stesse comunità religiose rispetto al secolo XVII.

La carne, come abbiamo visto, compare quotidianamente sulla mensa e l'esito relativo al suo acquisto supera la metà della spesa totale; il pesce e i frutti di mare sono consumati anch'essi in grande quantità. Il consumo di formaggio e di latte manca quasi del tutto; mentre invece i cosiddetti «cibi quadragesimali» (ossia verdure, legumi ecc.) sono abbondantemente consumati.

Difficile è invece stabilire il modo in cui si preparavano alcune pietanze poichè non è stata rintracciata alcuna ricetta.

DOIMO FRANGIPANE

Dalle colline alle basse: cenni sull'alimentazione in Friuli da inediti dell'archivio Frangipane

La presente ricerca si avvale di una documentazione che va dalla prima metà del secolo XIV ai giorni nostri e che si trova nell'archivio Frangipane[1]. In questo archivio, può considerarsi confluito l'archivio Strassoldo Soffumbergo che a sua volta comprende un fondo Strassoldo Graffemberg ed un notevole fondo Attimis dell'Orso. Ho potuto giovarmi, quindi, delle carte di quattro amministrazioni feudali e allodiali che riguardano molti villaggi, o ville, sparsi un po' dappertutto in Friuli e che consentono uno sguardo d'insieme abbastanza esaustivo. Va chiarito che in base al tipo di documentazione fruita, non si tratterà qui di ricette, ma ci si limiterà ad illustrare i tipi di alimenti a disposizione sia nell'ambito signorile che in quello contadino. Infatti, le sunnominate carte di amministrazione consistono in diversi libri, quali i libri dei contratti di affittanza, quelli di note di spese per la casa o per l'amministrazione, rotoli o urbari che racchiudono, a seconda della loro natura, le descrizioni dei terreni, ivi comprese le piante da frutto, la nota delle spese, anche naturalmente per i cibi, le note dei pagamenti da parte dei coloni, degli affittuari, dei livellari o dei censuari. Siccome i pagamenti venivano effettuati principalmente in natura e, in questo ambito, per la maggior parte in derrate e animali, i rotoli e gli urbari, compilati annualmente, costituiscono fonte preziosa per la conoscenza degli alimenti principali attraverso i secoli. La ricerca spazia dalle colline al mare, in senso longitudinale, e nel Friuli centro orientale, in quello latitudinale. Ne resta quasi esclusa la parte occi-

[1] L'ARCHIVIO FRANGIPANE, Joannis (Udine) (d'ora in poi AF): è conservato presso la famiglia.

dentale e la montagna vera e propria; soltanto alcuni dei villaggi studiati si trovano in alta collina. Risulta utile che le località documentate si trovino sparse su vasto raggio nelle zone sopra descritte perché, in tal modo, si è potuto ottenere un quadro completo del clima e della natura e composizione del terreno che risultano così importanti, in particolar modo per la coltivazione della vite.

Fra i vari tipi di pagamenti che troviamo registrati con maggior frequenza e in ogni epoca possiamo segnalare quelli inerenti a cereali, legumi e animali.

Fra i cereali: frumento, avena, segala, miglio, farro piccolo e spelta, orzo, grano saraceno, sorgo, saggina, granoturco. Fra i legumi: fava, fagioli, lenticchie, ceci. Fra gli animali: galline, polli, capponi, anatre, oche, tacchini, galli d'India, germani reali, capretti, agnelli, pecore, maiali, anguille, gamberi.

Il cereale che già nel '300[2] troviamo al primo posto nei pagamenti di quasi tutte le ville è il frumento e non è di certo necessario sottolineare l'importanza che la farina e il pane rivestono da millenni. Seguono l'avena, la segala e il miglio. È appena il caso di notare che oltre a costituire cibo per l'uomo, l'avena è alimento base per il cavallo che tanta parte ebbe nella storia. Troviamo pure, con una certa frequenza, orzo, grano saraceno e saggina. Il grano saraceno, di manzoniana memoria, è il «polygonum fagopyrum o saracenum» coltivato specialmente nelle zone submontane o montane, ma talvolta anche in pianura; lo troviamo ad Attimis, in collina, come pure a Mortegliano, in pianura. Se ne ricavava una farina scura, bigia, appunto, come dice Manzoni, con cui si potevano fare pane e polenta. La saggina, «sorghum vulgare», chiamata in veneto «sorgo» o «sorgo rosso», in friulano «sorc o soròss» veniva usata per fare la polenta. Ma la polenta tradizionale è altra cosa: cominciò più tardi e convisse a lungo con quella di sorgo. La si fa ancor oggi con la farina di mais, «zea mays», in veneto «sorgoturco» e in friulano «sortùrc». Questo cereale, secondo Antonio Zanon[3], comparve per la prima volta sul mercato di Udine nel 1620. Da allora si diffuse fino a diventare cibo indispensabile

[2] AF, *Rotolo (Cavalleto)*, 1348.

[3] Cfr., *Il Nuovo Pirona* (Vocabolario friulano), Udine 1977.

e quotidiano nell'ambiente rurale per tutto il '700, l''800 e la prima metà del '900; vi si ricavava anche un certo tipo di pane detto appunto «pan di sortùrc».

Dal XIV fino a metà del XVIII secolo si fece ampio uso di farro piccolo e di spelta, ambedue appartenenti ai così chiamati frumenti vestiti. Il primo, «triticum monococcum» veniva chiamato in veneto «pira o pirra» e in friulano «pire»; il secondo, «triticum aestivum» o «triticum spelta», era detto rispettivamente «spelta» e «spelte». Il loro grano, brillato, si mangiava in minestra. Nei secoli scorsi, quando il Friuli non conosceva la pasta e il riso, le minestre e i minestroni di vari tipi venivano serviti quotidianamente. Solo in particolari ricorrenze si facevano le tagliatelle, o lasagne, ed anche queste venivano cotte in brodo.

Per quanto attiene ai legumi, troviamo frequentemente fagioli e fave. A proposito di queste ultime è interessante citare l'antico detto friulano «la ciampane de fave» che troviamo citato in friulano arcaico «campana a faba» negli *Statuti e ordinamenti del Comune di Udine* del 1425, pubblicati a Udine nel 1898. La campana era probabilmente quella anticamente appesa a un lato della guglia del mercato nuovo a Udine, con la quale sino al 1848 si dava il segnale ai rivenditori di poter incominciare le loro incette, dopo che si erano serviti i privati per i loro usi domestici. Quel segnale coincideva con l'ora consueta del pasto meridiano che per il popolo minuto consisteva principalmente di fave. Così «ciampane di fave» corrisponderebbe a «ciampane dal gustà», cioè campana del pranzo[4]. Con minor frequenza compaiono le lenticchie e raramente, a partire dal XV secolo, i ceci, chiamati in veneto «pizoli» e in friulano «pizzûi». È strano lo scarso uso di questo ultimi, anche perché li troviamo cantati, nel secolo XVII, nelle poesie friulane di Ermes di Colloredo e nominati a Gorizia ancora nella seconda metà del secolo scorso[5].

Particolare attenzione merita quella parte del pagamento che era effettuata con animali. Galline, polli e capponi costituiscono una costante nelle voci dei vari debitori. Non mancano anatre, tacchini

---

[4] Cfr. *Il Nuovo Pirona...* citato.

[5] ERMES DI COLLOREDO (1622-1692), *Poesie in lingua friulana*, Udine 1785, voll. 2. Anche in pubblicazioni diverse; *Il Contadinel, lunari*, Gorizia 1856.

e galli d'India. Riguardo questi ultimi, che compaiono a Strassoldo e a Privano nel '600 e nel 700, è difficile stabilire a che punto di evoluzione fossero fra il «gallus Bankiva», proprio dell'India e dell'arcipelago della Sonda, e il gallo domestico che sembra derivare dal sunnominato progenitore indiano. Le oche rivestivano un importante ruolo perché oltre alle carni che venivano consumate anche mescolate a quelle porcine, come vedremo, se debitamente nutrite, producevano un grasso ricercato. I mazurini (germano reale), erano forniti da Aquileia nel '700.

Gli agnelli li troviamo annotati in pianura: nel 1464 a Mortegliano e a Lavariano e nel 1563 ad Aiello e a Varmo ove si legge «agnello a pasqua». I capretti vengono in prevalenza dalla collina: nel 1602 da Forame e da Subît, ma sono notati anche ad Aviano, in zona subcollinare e nel 1595 a Gradisca, in pianura.

Nel 1684, dalla villa di Bicinicco, vengono dati due «colombini» in agosto, alla Beata Vergine, cioè all'Assunta; nel 1595, da Gradisca, una lepre. Questi, come risulta chiaro, sono pagamenti sporadici. L'animale irrinunciabile che viene fornito ogni anno, sia intero che in parti, è il maiale. Esso detiene da tempi antichi un posto di rilievo alla mensa di campagna, signorile o meno essa sia, e ancor oggi viene allevato e macellato ad uso familiare. Nei secoli scorsi non era grande come ai giorni nostri: pesava dalla 200 alle 300 libre, cioè un quintale, un quintale e mezzo. Ci si teneva eventualmente a che fosse ben grasso: «porcho uno grasso», si legge fra i debiti di Privano nel 1563 come pure fra quelli di Aquileia del 1714 poiché il lardo e lo strutto erano molto usati per condire e friggere. Doveva avere le carni molto saporite, poiché in Friuli crescevano moltissime querce le cui ghiande sono l'alimento migliore per i maiali, come si sa. Fra le parti del suino fornite dagli affittuari troviamo spalle e prosciutti, ma vi è indicata genericamente anche «carne porcina». Nelle famiglie povere essa era indispensabile e veniva dosata con parsimonia dalla padrona di casa.

È da notarsi che anche le parti meno pregiate dei vari animali venivano usate per preparare piatti che oggi farebbero arricciare non pochi nasi, ad esempio il fritto di interiora di polli, galline ed oche con polenta: piatti saporiti che testimoniano dello spirito di sana economia che era proprio della società rurale. Altre volte, invece, si

usavano accorgimenti per ottenere sapori particolari. Si legge infatti nel «libro di memorie» di casa Frangipane del 1844 al 5 gennaio:

«L'animale porcino di Casa ieri maccellato e incorporate le carni di questo con le carni dell'oche.
Le carni furono lavorate.

Salsicce di arrostire	morelli	n. 48
Dette palmonesi	pezzi	n. 24
Musetti	pezzi	n. 21
Codeghini	pezzi	n. 16
Salami	pezzi	n. 33
Linguali	pezzi	n. 1
Ossocolli	pezzi	n. 2».

Un notevole consumo di uova caratterizzò nei secoli scorsi la mensa signorile; probabilmente in misura minore quella contadina, dato che, almeno nei tempi meno lontani, le uova erano a disposizione della padrona di casa che in parte le vendeva per sopperire a piccole spese domestiche. Certo è che già dal XV secolo i coloni pagavano con «galine cum ovi» e «ovi» davano quasi tutti gli affittuari anche nei secoli successivi. In un riassunto delle riscossioni del 1751, gli Strassoldo di Suffumbergo annotano 480 uova, senza contare quelle raccolte nel pollaio di casa. In uova si pagavano anche alcuni livelli. Chi scrive ricorda che per un livello a Mereto di Capitolo ne venivano date una ventina all'approssimarsi della pasqua. Leggiamo, riandando nel tempo, che nel 1595, essendo vicedecano il canonico Andrea Cesarini, il Capitolo di Aquileia, che percepiva i prodotti alimentari da ben sessantotto villaggi, riceveva il formaggio da Verzegnis, in Carnia. «(...) Communitas de Carnea solvit de affictu, Casei (...)» e segue la quantità. I canonici di Aquileia sapevano ben scegliere; infatti ancor oggi il Montasio, tipico formaggio di Carnia, è noto per il suo inconfondibile, squisito sapore dovuto all'alimentazione delle vacche che vengono condotte al pascolo durante i mesi estivi. Gli Strassoldo, meno fortunati dei canonici, ricevevano, nello stesso periodo, il formaggio da Gradisca, in pianura, gli Attimis, nel '600, lo ottenevano dai prati subcollinari di Aviano e dalle colline di Subît e Forame, i Frangipane dalle colline del Tarcentino quali Lusevera e Villa Nova, donde arrivava anche il burro. Fra le voci di minor rilievo troviamo di tanto in tanto annotazioni di questo tipo: 1602, villa di Forame, «nose e casta-

gne»; castagne anche da Aviano come pure dalle colline sopra Tarcento, come Sedilis e Coia; vi si riscuotevano anche le nocelle. Un'orna di «oglio» veniva pagata nella seconda metà del '500 sia ad Isola che a Grado; nel 1673 da Strassoldo si fornivano quaranta meloni.

L'abbondanza di corsi d'acqua che ingentiliva la bassa friulana forniva gran copia di anguille che venivano ai Frangipane da San Giorgio di Nogaro, da Ontagnano e da Corgnolo, agli Strassoldo da Mortegliano e da Muzzana. Leggiamo: «1464 e anni seguenti, Mortegliano Inguille 17, Muzzana Anguille 17; 1523, Muzzana Anguille 16; 1734, S. Giorgio Anguille libre 30; 1841, 26 agosto, Ontagnano, libre 10, 27 agosto, Corgnolo libre 22 e 6 oncie, 6 settembre, Corgnolo libre 31 e 6 oncie». Anche i gamberi costituivano oggetto di tributo: li troviamo annotati a Porpetto e a Joannis. Leggiamo: 1734, «gambari N. 200»; e a Joannis, 1684, «gambari belli, N. 200», 1657, «gamberi 100». Gli Joannesi vengono ancor oggi chiamati «gambarei».

Da quanto esposto finora si può trarre una conclusione. La mensa signorile e quella contadina fruivano degli stessi cibi suelencati. Sono facilmente pensabili differenze quantitative nell'uso, come pure qualitative nel modo di prepararli, ma essi erano comuni alle due mense. Anche per gli ortaggi non c'erano grosse differenze in quanto ogni casa era dotata di un orto.

Gli alberi da frutto erano diffusi. Da un libro di «stime o locazioni» apprendiamo che i fruttiferi numerati in elenco del 1647 sono: meli, cornioli, noci, peschi, susini, nespoli e cotogni. Il vino, di cui diremo, era alla «giusta mittà», come si trova sempre annotato. Ciò che era esclusivo, o quasi, della mensa signorile era la selvaggina e tutto ciò che era frutto di acquisto; la selvaggina, perché apparteneva al signore assieme al diritto di caccia, i cibi comperati, perché il contadino non se li poteva permettere. Chi godeva di piatti migliori rispetto a quelli preparati nella famiglia d'origine era lo stuolo dei domestici che formava la «famiglia» del signore e che poteva assaggiare i cibi preparati da cuoche esperte, provenienti spesso da paesi slavi o austro tedeschi.

Dall'agosto al dicembre si praticava l'uccellagione che forniva un piatto prelibato: uccelletti allo spiedo con polenta. Negli anni '40 del secolo scorso, a Castello, i Frangipane facevano venire per la stagione un uccellatore che forniva loro quotidianamente il frutto del suo

lavoro: circa duemila uccelli all'anno. Può essere abbastanza significativo sapere come veniva retribuito l'uccellatore. Luigi Chico, che veniva assunto ogni anno, riceveva quotidianamente, oltre alla paga di sessantasei centesimi, un boccale di minestra, due libre di farina, 17 centesimi per panatica ed un boccale di vino[6]. Dalle note d'acquisto si evince che il pesce aveva notevole importanza al desco signorile. Ho sott'occhio quelle di alcuni mesi del 1714-1715 e osservo che mediamente ne veniva comperato ogni due o tre giorni. Le voci non sono sempre precise, comunque ci è dato sapere che fra i pesci d'acqua dolce si mangiavano trote, lucci e lamprede, che non vanno confuse, queste ultime, con quelle di mare che in primavera risalgono i fiumi, in quanto erano rare in Friuli e non si mangiavano poiché si ritenevano, erroneamente, venefiche. Non si specifica quale fosse il pesce di mare che viene annotato semplicemente «pese o pese di mar»; il «fridume» era la frittura di pesce. Piacevano anche i frutti di mare, che si trovano annotati con una certa frequenza, distinti dalle «cape» che non sappiamo di quale tipo fossero, anche se è probabile si tratti delle cape lunghe di cui è ricco il litorale di Grado. Compaiono abbastanza spesso anche le «grancevole». Il 9 marzo 1714 si acquistò caviale, «caviar» in friulano, che il già nominato Ermes di Colloredo aveva cantato nel secolo precedente. Di certo meno raffinate le sardelle sotto sale, che, secondo un foglio spedito da San Martino, vicino ad Aquileia, il 23 gennaio 1693, Gregorio Comello dichiara di aver servito alla contessa di Strassoldo a Joannis[7]:

> «Ho servito V.S. Ill.ma del barillo (di) sardelle raccomandatimi che sono miara due e mezzo, al prezzo di libre quindeci che meno non ho potuto fare ma veramente son di bellissima raggione, dichiarandomi sin alle ceneri in tutte l'occorrenze a tutta l'Ill.ma sua Casa mi dico (...)».

La selvaggina, che tanta parte ebbe nella cucina dei tempi andati, quasi non compare nelle carte consultate ed è logico, poiché essa non era né oggetto di tributo né d'acquisto e non entrava quindi nelle note d'amministrazione; la memoria veniva quindi affidata esclusivamente al cronista, quando c'era. Nel nostro caso le annotazioni sono

---

[6] AF, *Libro memorie* (26), 1843.

[7] AF, *Carte sciolte nel fondo Strassoldo-Soffumbergo.*

scarsissime. Leggiamo di cacce a Castello nel dicembre 1586, ma senza l'esito, come pure di una caccia a Carlino nel gennaio del 1603, ove vennero catturati undici caprioli. Sappiamo che fra la fine del XVIII e l'inizio del XIX secolo gli Strassoldo ricevevano da Aquileia, dove avevano concesso in affitto una caccia, lepri e mazurini. Sappiamo, da una lettera del 1848, che a Castello, una località denominata Paludetta era ricca di beccaccini, come pure, da lettere Colloredo, che il Patriarca d'Aquileia, negli anni 1653-1654, ringrazia del «regalo de capriolio» e «dele dodici regalatissime pernici»[8]. Qualche nota più recente ci parla delle lepri di Pavia di Udine[9]. Ben poca cosa, quindi. Eppure l'arte venatoria fu largamente praticata in famiglia e in ogni tempo: prova ne siano le armi da caccia che vi si conservano. Per saperne qualcosa in più dobbiamo affidarci ai racconti che si tramandano da generazioni e che testimoniano come fino ad una cinquantina d'anni fa i cacciatori vivessero nell'età dell'oro.

Il 20 maggio 1773 l'«Ill.mo Signor Giulio Antonio Co. di Strassoldo e Suffumbergo» si accordava «con li Signori Gio. Maria e Pietro zio e nipote Bellini di Venezia» per sette anni riguardo a certo legname in Aquileia. L'accordo prevedeva che, oltre al denaro, i signori Bellini dovessero pagare «di regalia dentro tutto il Mese di maggio di cadaun anno Lino meneghino lire dodeci, oppure ondinario lire ventiquattro, zucchero campanon lire quindeci, Caffè d'Alessandria lire quindeci ed un secchio di buona e perfetta Malvasia alla co. Padrona (...)»[10]. Questa testimonianza è molto interessante perché dimostra come i generi sopra descritti non si trovassero in Friuli, ma si dovesse ricorrere a Venezia che li importava. L'accenno, poi, alla Malvasia apre la considerazione sul vino che in Friuli non è soltanto la bevanda per eccellenza, ma è qualcosa di più e di diverso. Se è liquore che corrobora è anche elemento indispensabile che accompagna e addolcisce la conversazione, che funge da persuasore nelle trattative e predispone all'accordo, che dà il benvenuto all'ospite. «Il vino ha grande autorità» sentenziava in friulano il vecchio e saggio Giosuè[11], che ricordo appena. Nella documentazione che ho citato all'inizio compare sempre: ogni patto colonico prevedeva il vino «alla giusta mittà». Ma di qual

---

[8] Notizie fornitemi dalla cortesia del conte Antonino di Colloredo.

[9] AF, *Ricordi di Luigi Frangipane* (1851-1927).

[10] AF, *Carte sciolte nel fondo Strassoldo-Soffumbergo.*

[11] Giosuè Tosolini, giardiniere di casa Strassoldo-Soffumbergo, morto nel 1942.

tipo di vino si trattava? I vitigni originari friulani che ancora prosperano apprezzatissimi sono il Verduzzo e il Picolit, bianchi, e il Refosco, nero. Il termine «vino rosso» non è friulano: «vino negro» si legge nelle annotazioni. Nel cartiglio di una carta geografica del Friuli, stampata a Venezia nel 1778, compaiono una bottiglia di Picolit ed una di Refosco quali esempi dei migliori vini friulani. Troppo lungo sarebbe parlare di tutti i tipi esistenti nei secoli passati in Friuli e comunque sproporzionato allo scopo che si prefigge questa ricerca; la Ribolla soltanto varrebbe un discorso a sé. Chi volesse avere una visione di insieme potrà consultare il vocabolario friulano dell'abate Jacopo Pirona edito a Venezia nel 1871. Mi limiterò a riportare un elenco di vini del XVIII secolo, proveniente dall'archivio Colloredo [12], che probabilmente furono serviti ad un ricevimento per nozze. Oltre ai vini friulani, vi compaiono parecchi tipi importati per l'occasione, probabilmente attraverso Venezia come la già citata Malvasia dei signori Bellini, che qui peraltro non compare:

«Piccolitto, Refosco, Cividino, Pignuolo, Robola, Negruzzo, Candia, Moscatello, Frontignach del Friuli, Cipro, Moscato di Cipro, Moscato d'Almissa, Lumet, Canarie, Capo di Buona speranza, Borgogna, Alcatico, Allicante, Frontignam, Moscato di Frontignach, Sciampagna, Vermut di Tockai, Tockai».

Solo dalla fine del secolo scorso si importarono vitigni come sauvignon, i vari pinot, riesling, tocai, merlot, cabernet, blaufränkisch, che diedero risultati così soddisfacenti da integrarsi quali friulani anch'essi. Per rimanere nei tempi precedenti dirò due curiosità che mi sembrano interessanti. I conti de Paciani di Cividale riempivano «ab immemorabili» ogni anno con Picolit nuovo una botticella antica per compensarla dei prelievi fatti durante l'anno precedente, aggiungendolo a quanto vi era rimasto: nuovo e antico si fondevano dando vita ad un liquore dal gusto squisito e indescrivibile che veniva offerto a bicchierini [13].

Dal libro di memorie del 1840 [14] sappiamo che a Castello i Frangipane usavano un metodo particolare per ammorbidire il gusto del Refosco. Mettevano una certa quantità di uva Refosco ad appassire; a gennaio la pigiavano e ricolmavano le botti con il mosto dolcissimo

[12] Come alla nota 8.
[13] Ricordi miei personali.
[14] AF, *Libro memorie.*

così ottenuto. I risultati dovevano essere ben buoni se le bottiglie venivano tenute sotto chiave, come si legge negli stessi libri. Con queste due notizie, che forse vanno un po' fuori tema, si conclude questa rapida e incompleta sequenza di notizie sull'alimentazione in Friuli nei tempi passati. Sono cenni, come ben dice il titolo, ma possono essere considerati un timido passo verso quell'analisi che, condotta con ben altra ampiezza e ben altro approfondimento, consentirebbe la conoscenza di usi, costumi e ambiente, ormai antichi, che in tanta parte ci sfugge.

GIANCARLO GALLI

Vecchi e nuovi consumi nel patriziato comasco tra Settecento e Ottocento: la famiglia Giovio

1. *Il problema delle fonti.* – La complessità dei materiali indagati, con tutti gli interrogativi e i dubbi che essi suscitano, ma anche, più in generale, l'impostazione stessa del convegno nell'ambito del quale è stato elaborato questo contributo, col suo riferimento alle fonti archivistiche per la storia dell'alimentazione, rendono qui inevitabili alcune precisazioni, senza per questo cadere, come avvertiva il Manzoni, nell'errore di scrivere un libro per giustificarne un altro. Con l'ovvia speranza che i problemi risolti (pochi, in verità) e le questioni ancora aperte, ma almeno impostate, costituiscano un punto di partenza per ulteriori approfondimenti.

Scarsamente preoccupato di conservare memoria dei propri consumi alimentari al di là di rapide annotazioni di spesa (trattandosi di voci a perdere, al contrario, ad esempio, della lucrosa attività di prestito che infatti era oggetto, comprensibilmente, di minuziose registrazioni), il patriziato comasco non ha generalmente lasciato nelle proprie carte un consistente corpo di informazioni in materia. L'unica eccezione che sia finora emersa riguarda la famiglia dei conti Giovio, una delle più potenti della città, e certo la più famosa[1]. Ragioni particolari (ma

[1] Sulla famiglia Giovio cfr. ARCHIVIO DI STATO DI COMO (d'ora in poi ASCO), *Famiglia Giovio*, bb. 25-28 e 64-65. Non credo si debba procedere qui, a mo' di introduzione, a redigere un lungo elenco di pubblicazioni sulla cucina comasca; esse, infatti, privilegiano quasi esclusivamente gli aspetti culinari-operativi a scapito dell'approfondimento storico. Mi limito ad indicare, fra gli altri, i lavori di qualche interesse per questo contributo: O. PERNA BOZZI, *Vecchia Brianza in cucina*, Firenze 1979; E. MONTORFANO, *Storia e tradizioni nella cucina lariana*, Milano 1987; *Comaschi a tavola. Riscoperta di una cucina*, Como 1987. Quest'ultimo lavoro contiene un utile dizionarietto comasco-italiano dei termini culinari (pp. 233-267). Altre informazioni sul lessico gastronomico dei periodi studiati sono venute da F. CHERUBINI, *Vocabolario milanese-italiano*, Milano 1839, e P. MONTI, *Vocabolario dei dialetti della città e diocesi di Como*, Milano 1848.

è proprio questa particolarità che genera interrogativi) hanno fatto sì che alcuni membri della famiglia o ad essa legati redigessero elenchi di spese alimentari più specifici rispetto alla ricordata rapidità della normale registrazione. A questi elenchi si è fatto immediato riferimento, senza però trascurare l'eventuale rapporto con tutto il complesso delle annotazioni di spesa, per coglierne limiti e potenzialità, come di seguito si cercherà di chiarire.

Alla circostanza della minore età dell'erede familiare Giambattista Giovio[2] dobbiamo anzitutto la contabilità puntuale, alimentare e non, del suo tutore Fulvio Tridi, il quale, forse preoccupato di evitare future polemiche, annotò, per quel che ci riguarda, negli anni 1757-1763[3], una serie di «spese di cibaria» che costituiscono il punto di partenza di questo contributo. Esse sono, d'altra parte, le sole reperibili, poiché nel cosiddetto giornale delle spese generali[4] dello stesso periodo non compaiono indicazioni circa le uscite per la cucina. Il che non significa, però, che le note del Tridi esauriscano il complesso delle spese in materia: troppo esigue o saltuariamente distribuite, come si avrà modo di vedere, esse appaiono lontane dal vero, anche tenendo conto dell'importantissimo fattore dell'autoconsumo, tanto più rilevante nel caso dei Giovio, proprietari di vaste aziende agrarie dalla forte diversificazione produttiva. Tali elenchi vanno considerati, in linea generale, come semplici riferimenti a circostanze occasionali, ancorché significative, e non a processi di lunga durata.

Una seconda serie di annotazioni specifiche in materia alimentare riguarda gli anni 1781-1782 e 1786-1789[5]; anch'essa, in un certo senso, va però collocata in un ambito particolare, poiché le spese di cucina che la compongono riguardano i soggiorni di alcuni membri della

---

[2] Giambattista Giovio nacque il 10 dicembre 1748; la madre, probabilmente in conseguenza del parto, morì dopo due settimane. Il padre, Francesco, morì a sua volta nel 1753. Figlio unico, Giambattista entrò in possesso dell'ingente patrimonio familiare nel 1774, al compimento del venticinquesimo anno di età. Per queste notizie cfr. ASCO, *Famiglia Giovio*, b. 102. Su Giambattista Giovio cfr. L. CATENAZZI, *Elogio del conte Giovanni Battista Giovio*, Como 1822; F. SCOLARI, *Il conte Giambattista Giovio (1748-1814)*, in «Voltiana», I, 1926, pp.458-465; G. SMIRALDI, *Giambattista Giovio*, Milano 1950.

[3] ASCO, *Famiglia Giovio*, b. 102.

[4] *Ibid.*, b. 101.

[5] *Ibid.*, bb. 106-107.

famiglia nella dimora di Olgiate, tra Como e Varese, in determinati periodi dell'anno, e dunque le osservazioni che ne scaturiscono vanno applicate con una certa prudenza ai comportamenti più generali[6].

Va comunque aggiunto, a parziale compensazione, che per gli anni 1786-1789 è possibile fare riferimento anche alle annotazioni di spese che, sembra, proprio a partire da questo periodo, sono oggetto di registrazione specifica nel giornale delle spese generali[7]: mentre cioè nel periodo precedente non si fa cenno su quest'ultimo a spese alimentari o è impossibile enuclearle da altre voci, almeno dal 1786 tale individuazione è possibile, benché non si vada oltre l'indicazione del totale mensile della spesa (con l'eccezione di pesce, carne, pane e qualche altro genere particolare come il cioccolato).

Questo per il Settecento. Le fonti ottocentesche, invece, pongono problemi decisamente minori. Accanto al giornale delle spese generali, disponibile in modo continuativo dall'inizio del secolo al 1855, con l'unica lacuna del 1815-1817, sul quale venivano regolarmente elencate le somme totali erogate in generi alimentari[8], disponiamo di una serie altrettanto continuativa (essa, pur partendo dal 1820 e con qualche interruzione, giunge fino al 1867[9]) di registrazioni specifiche di spese di cucina, condotta addirittura giorno per giorno e con l'indicazione minuziosa dei generi acquistati e del loro costo. È pur vero che anche in questo caso qualche difficoltà sopravvive (e sull'argomento si tornerà più avanti), ma l'interpretazione dei dati è quasi sempre più agevole[10].

---

[6] Per il periodo 1781-1783 rimangono inoltre annotazioni di spese varie, tra cui quelle alimentari, raggruppate sotto la definizione di «Ricavata e spese giornali», verosimilmente da sommarsi a quanto è contenuto nelle fonti già citate o che lo saranno di seguito (ASCO, *Famiglia Giovio*, b. 106). Di risultato assai incerto sono stati i tentativi di utilizzare alcune registrazioni di carico e scarico del granaio e della cantina della casa Giovio in Como e Olgiate, redatte negli anni 1774-1775, 1780-1782, 1784, 1786-1787 e 1789 (*ibid.*, bb. 106 sg.), essenzialmente perché non è affatto provato che i quantitativi entrati e non rivenduti, come i Giovio spesso facevano, finissero sulla tavola della famiglia.

[7] *Ibid.*, b. 103.

[8] *Ibid.*, bb. 103-105.

[9] *Ibid.*, bb. 115-117.

[10] Quasi nullo è invece il contributo, per l'Ottocento, di due piccoli libri di conti sparsi, inerenti rispettivamente gli anni 1832-1852 e 1840-1847; il primo è poco più di un confuso brogliaccio, il secondo sembra riportare alcuni totali di spesa di cucina deducendole dagli appositi registri già citati: *ibid.*, b. 105.

Dovendo, per ovvie ragioni di spazio, procedere ad una campionatura, basti qui dire che la rarefazione di annotazioni di una certa completezza ha semplificato per il Settecento il problema: al di là degli anni indicati (1757-1763, 1781-1782 e 1786-1789) non esisteva possibilità di scelta più esauriente. Proprio per questo motivo, nell'allargare le indagini agli altri tipi di fonti (i registri generali di spesa), si è preferito rimanere nell'ambito di questi stessi anni, per procedere meglio a confronti ed aggiunte e per raggiungere un più soddisfacente livello di completezza.

Ben diversa, ancora una volta, la questione per l'Ottocento, quando, grazie alla ricordata sistematicità dei materiali archivistici, è stato giocoforza ricorrere ad una scelta, e cioè puntare sulla fase iniziale, in rapporto alle fonti, dei primi anni Venti e su quella di metà secolo che, pur non essendo la conclusiva, sempre per quanto concerne le fonti, è l'ultima a disporre del supporto utile del giornale delle spese generali (il quale, appunto, non prosegue oltre il 1855).

Per il secolo XVIII le possibilità di approfondimento restano limitate: le fonti non ci rivelano nulla o quasi sui livelli quantitativi, né in riferimento ad un periodo preciso (foss'anche un singolo pranzo), né tantomeno rispetto ad una fase più lunga; si ignora, tra l'altro, il numero dei commensali e a poco serve individuare l'esistenza di servitori che vivevano sotto lo stesso tetto dei loro signori[11], poiché l'occasionalità delle presenze a tavola era qualcosa di più di una saltuaria eccezione in una società, come quella di antico regime, in cui i sistemi di relazione, con i diritti-doveri ad essi connessi, rivestivano importanza capitale. A ciò si aggiunga, analogamente al già citato problema dell'autoconsumo, che «nos sources ne signalant, en général, que les denrées achetées, certains éléments nous échappent: services

[11] Non è possibile, come afferma Charbonnier, distinguere la dieta dei signori da quella dei servi: «on doit se contenter de raisonner sur un irréel 'commensal moyen'»: cfr. P. CHARBONNIER, *La consommation des seigneurs auvergnats du XVe au XVIIIe siècle*, in «Annales E.S.C.», XXX (1975), 2-3, p. 466. Dal canto suo il Mira precisava che «sarebbe oltremodo arbitrario fissare una presenza media di un certo numero di persone e porre questa a base di un calcolo sui consumi individuali e sulle relative spese», e questo perché è sempre incerto il numero dei familiari presenti a una certa data, il numero dei servitori e la loro eventuale partecipazione ai pasti: cfr. G. MIRA, *Vicende economiche di una famiglia italiana dal XIV al XVII secolo*, Milano 1940, p. 124.

en nature, dons, etc.»[12]. Ciò significa insomma che l'attenzione deve spostarsi necessariamente dal quanto al cosa e al come.

Anche qui, però, le riserve non mancano. Riusciamo a dedurre dalle serie disponibili, tanto per limitarci ad un esempio, cosa si è consumato, o meglio, cosa si è acquistato in un periodo determinato, in genere una circostanza particolare (la vendemmia, la villeggiatura estiva) e non nell'intero arco dell'anno. Si corre il rischio, cioè, di prendere l'eccezione come regola. Mancano inoltre indicazioni precise sulle modalità del consumo, sia a livello di realizzazione gastronomica che a livello dell'ambito di circolazione dei cibi (quali ospiti, per quali circostanze), aspetti su cui una letteratura coeva molto avara per il Comasco non aiuta certo a far luce.

È piuttosto la «forma» stessa delle fonti a rivelarci qualcosa in più (ma a questo punto entriamo in pieno secolo XIX): ad un Settecento dominato dalla moltiplicazione/dispersione dei documenti con qualche attinenza all'alimentazione e dal contrasto fra genericità assoluta di alcune indicazioni e insistita celebrazione di altre, succede un Ottocento più sobrio, più attento all'elencazione minuziosa, alla registrazione paziente, quasi maniacale; un Ottocento che anche nelle case patrizie, e anche sulla tavola, sposava insieme ai cibi una ragionevolezza tutta borghese[13].

2. *Ancora carne.* – Quanto e cosa sopravviveva nel Settecento della cosiddetta «Europa dei carnivori» nell'alimentazione del patriziato di un'area apparentemente periferica come il Comasco? In che misura questa regione, e in modo particolare la sua classe dirigente, sapeva aprirsi, dopo una lunga fase di ristagno economico, al nuovo che inviava sollecitazioni non solo a livello delle attività agricole e mani-

---

[12] Bennassar e Goy, a proposito di indagini quantitative, insistono anche sul fatto che, non essendo i dati sempre espressi in unità comparabili, occorre grande prudenza «dans la présentation des résultats de l'analyse nutritionelle, calorique et vitaminique et au moins la constitution de séries hautes et basses, en se servant à chaque fois d'une marge d'approximation d'au moins 10%»: cfr. B. BENNASSAR-J. GOY, *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIVe au XIXe siècle*, in «Annales E.S.C.», XXX (1975), 2-3, pp. 425-426.

[13] Sui problemi di reperimento e utilizzo delle fonti è di notevole utilità, oltre a CHARBONNIER, *La consommation...* cit., pp. 465-477, anche M. AYMARD, *Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode*, in «Annales E.S.C.», XXX (1975), 2-3, pp. 431-444.

fatturiere, ma anche, e di riflesso, sul terreno del gusto e delle consuetudini gastronomiche[14]? Le perplessità che pure scaturiscono da fonti imprecise, disomogenee, scarsamente organiche non impediscono comunque di esprimere alcune valutazioni generali, che, mi pare, mettono in rilievo una capacità di apertura, nel campo del gusto alimentare, da parte del Comasco fra 1750 e 1850, probabilmente maggiore di quella dimostrata nell'attività economica complessiva.

Se dovessi citare, per comodità di esposizione, un esempio significativo del vecchio gusto, su cui misurare in seguito l'entità del processo innovativo, non potrei che ricorrere al banchetto di nozze tenutosi nel 1569 per celebrare l'unione del conte Ottavio Giovio con Ippolita Dugnani[15]. Per singolare coincidenza, la circostanza nuziale riguarda proprio un esponente della famiglia che ha fornito il materiale documentario per tutta questa indagine; trattandosi di una casata fra le più in vista di Como e del suo territorio (se non addirittura la più in vista), essa veniva a costituire inevitabilmente un punto di riferimento ed un modello per l'intero patriziato cittadino.

La lista delle vivande, anche senza addentrarci in considerazioni marcatamente gastronomiche, rivela quanto radicata fosse ancora la tradizione medievale della centralità della carne: ad una prima portata (nel senso di primo insieme di piatti) in cui prevalevano le verdure (ma non erano ugualmente trascurati fagiani e pernici), una quarta di frutta lavorata e una quinta di dolci e confetti, si accompagnavano una seconda e una terza che costituivano un vero e proprio trionfo carnivoro, con «capriolo sfilato con mostarda», «polpette di fegato di cervi», «pasticci di lepri all'uva verde», «vitello battuto e inlardato», e poi cinghiali, anatre, capponi, «polli d'India», piccioni ed altro ancora.

Certo, non siamo di fronte ad un'alimentazione esclusivamente carnivora, come è altrettanto certo che l'eccezionalità della circostanza (il matrimonio) non deve far pensare che possa trattarsi di una dieta

---

[14] Sull'economia comasca del periodo qui considerato cfr. *Da un sistema agricolo a un sistema industriale: il Comasco dal Settecento al Novecento*, I, *Il difficile equilibrio agricolo-manifatturiero (1750-1814)*, a cura di S. ZANINELLI, Como 1987; *ibid.*, II, *La lunga trasformazione tra due crisi (1814-1880)*, a cura di S. ZANINELLI, Como 1988.

[15] Cfr. O. PERNA BOZZI, *Vecchia Brianza*... cit., pp. 93-99.

normale. È però fuor di dubbio che proprio in eventi di particolare rilevanza sociale, come l'imparentamento di due nobili casate, l'attenzione al valore simbolico del cibo fosse rilevante, così che si finisse per ricorrere, evidenziando e sottolineando, a quei cibi che «normalmente» godevano di solida reputazione. Dunque, se pure frutta, verdure e dolci non mancavano, essi mantenevano un ruolo da comprimari, e la distinzione emergente era tutta della carne.

Ancora due elementi vanno sottolineati come dipendenti da un marcato retaggio medievale. Il primo riguarda l'abbondanza di salse («sapori» nel banchetto Giovio) in cui i secoli precedenti avevano immerso quasi ogni piatto; il secondo fa riferimento a quel piacere della vista, ossia del piatto fantasioso, dei «congegni ottico-gustativi»[16], realizzati spesso grazie a colori artificiali, considerati irrinunciabili nello stesso periodo, a tutto danno della naturalezza della vivanda che si affermerà in seguito[17]: non a caso, infatti, Luigi Raimondi, descrivendo a Paolo Giovio il banchetto, sottolineava che «la meraviglia era a veder gli acconci di queste insalate, che erano ordinate con tanta vaghezza che parevan dipinte, che invero io mi sarei più presto contentato di pascermene gli occhi, che darne piacere alla gola»[18].

Un'importante conferma della centralità della carne negli ultimi decenni del Cinquecento viene dall'indagine svolta dal Mira sui registri di spesa della famiglia comasca Odescalchi negli anni 1576-1577[19]. Il Mira ha dimostrato come la carne, sia di bovini (in prevalenza), che di ovini e di caprini, in tagli pregiati o frattaglie, fosse la voce di maggior peso all'interno degli acquisti alimentari (con l'eccezione, ovviamente, del periodo quaresimale); se ad essa si aggiungono i salu-

---

[16] P. CAMPORESI, *Il paese della fame*, Bologna 1980, p. 105.

[17] Cfr. J.L. FLANDRIN, *Per una storia del gusto*, in *La cucina e la tavola. Storia di 5.000 anni di gastronomia*, Bari 1987, pp. 13 e 18.

[18] O. PERNA BOZZI, *Vecchia Brianza*... cit., p. 94. Sulla fortuna visiva di certi piatti cfr. J.L. FLANDRIN, *La distinzione attraverso il gusto*, in *La vita privata dal Rinascimento all'Illuminismo*, a cura di P. ARIÈS-Q. DUBY, Bari 1987, pp. 221-225. Per un confronto con un banchetto-tipo dei secoli XIV-XV cfr. M. PANETTA, *Il Medioevo. I secoli bui e gli anni del benessere*, in MINISTERO PER I BENI CULTURALI E AMBIENTALI, *L'alimentazione nel mondo antico*, Roma 1987, p. 39. Sul contributo del comasco maestro Martino alla cucina di questo periodo cfr. *L'arte della cucina in Italia*, a cura di E. FACCIOLI, Torino 1987, pp. 129-130. Alle pp. 131-218 è pubblicato integralmente il suo *Libro de re coquinaria*.

[19] Cfr. G. MIRA, *Vicende economiche*... cit., pp. 124-126.

mi ed il pollame, assenti o quasi nelle spese forse perché prodotti in proprio, la cacciagione e il pesce (quest'ultimo oggetto di notevole uso sempre per motivi religiosi), ben poca cosa appariranno al confronto formaggi, verdure e frutta, pur tenuto conto anche in questo caso della possibilità di autoconsumo, per non parlare di generi destinati ad un grande futuro come il riso e la pasta[20].

Conosciamo dalla letteratura in materia[21] le direzioni fondamentali dei mutamenti avvenuti nel corso del secolo XVII: crisi delle spezie orientali e preferenza per gli aromi indigeni, quindi maggiore «rispetto del gusto proprio di ogni cibo» e ricorso più frequente alle salse dolci, in genere incapaci di prevaricare il sapore originario delle vivande, oltre che aumento del consumo di ortaggi e di burro. Restava notevole ancora il ruolo svolto dalla carne, con qualche aggiustamento interno, come nel caso dell'incremento del consumo di carne di vitello e della maggiore diversificazione d'uso in rapporto ai tagli[22]. A queste innovazioni potrebbe aggiungersi l'introduzione in Europa di alimenti originariamente estranei al vecchio continente, in particolar modo americani, quali mais, cacao, pomodoro, caffè e tè, i quali, però, solo in qualche caso (cacao e caffè) conobbero una certa fortuna presso il patriziato, almeno nel senso di un uso ricorrente[23].

Dunque, per una di quelle ambiguità tutt'altro che rare nella storia, ad un secolo di difficoltà, spesso di crisi (l'arco di tempo, probabilmente, si allunga poi per l'Italia, anche per le aree più evolute come

---

[20] Per questi rilievi cfr. *ibid.*, pp. 124-131. Sul ruolo della carne nello stesso periodo e nei secoli successivi cfr. F. BRAUDEL, *Capitalismo e civiltà materiale*, Torino 1977, pp. 133-146.

[21] Cfr. in generale J.F. REVEL, *3.000 anni a tavola*, Milano 1979, pp. 173-191; O. BEVILACQUA - G. MANTOVANO, *Laboratori del gusto. Storia dell'evoluzione gastronomica*, Milano 1982, pp. 160-170; R. TANNAHILL, *Storia del cibo*, Milano 1987, pp. 274-302; in particolare sul Comasco cfr. le indicazioni sparse in E. MONTORFANO, *Storia e tradizioni*... citata.

[22] J.L. FLANDRIN, *Per una storia*... cit., p. 13. Che fosse ancora lontano il momento di crisi della carne lo dimostra il Faccioli, citando la distribuzione della spesa alimentare giornaliera secondo Bartolomeo Stefani, capocuoco alla corte dei Gonzaga nel Seicento: alla carne di manzo era assegnato il 60% del totale: cfr. E. FACCIOLI, *La cucina*, in *Storia d'Italia*, V, *I documenti*, t. 1, Torino 1973, p. 1020.

[23] Su questi prodotti cfr. F. BRAUDEL, *Capitalismo*... cit., pp. 184-193; sull'uso del mais nel Comasco a partire forse solo dalla fine del Seicento, ovviamente non a livello dei ceti alti, cfr. G. GIOVIO, *Como e il Lario*, Como 1795, p. 196, e O. PERNA BOZZI, *Vecchia Brianza*... cit., p. 83.

la Lombardia, fino alla metà del Settecento), corrisponde una fase di stimoli intensi a mutare persino abitudini profonde come quelle alimentari[24], ed è un peccato che questa non sia la sede adatta, per ragioni di spazio, ad illuminare le motivazioni di tali processi. Cosa arrivi di tutto ciò fino alla realtà comasca è compito del presente contributo cercare di chiarire.

3. *I consumi di un uomo solo.* – Per cominciare, disponiamo dell'elenco di spese redatto negli anni 1757-1763 dal nobile Fulvio Tridi, allora tutore dell'erede del patrimonio della famiglia Giovio, Giambattista. Nelle vesti di amministratore temporaneo dei beni, il Tridi si recò a più riprese nei possedimenti della famiglia allo scopo di sorvegliare le operazioni di vendemmia e, più in generale, di regolare i conti con i massari che lavoravano le terre delle varie aziende. La lista degli acquisti effettuati durante la sua permanenza sui fondi va perciò analizzata con estrema cautela e avanzando una serie di riserve.

È evidente anzitutto che si tratta dei consumi di un solo uomo, con tutti i possibili limiti che ciò comporta per un'indagine che aspira a tratteggiare comportamenti collettivi: gusti individuali, scelte religiose, costrizioni di carattere sanitario e via dicendo. Né va dimenticato che per obbligo contrattuale, consuetudine o semplice comodità, più forte doveva essere in queste occasioni il ricorso alla produzione locale, nel senso di un autoconsumo inteso nel significato più ampio possibile[25]. In mancanza di dati precisi, restano perciò assodate le semplici annotazioni dello stesso Tridi, che inducono a formulare orientamenti carichi di non poche riserve.

Considerando i soggiorni verosimilmente di una certa durata, quelli cioè che consentono di esaminare, almeno per linee generali, l'insieme delle preferenze alimentari (ottobre e novembre), la distribuzione percentuale delle spese di cucina, fatte salve eventuali variazioni dei

---

[24] «Nel complesso, — scrive Revel — incontestabilmente, la cucina del Seicento puzza ancora un po' troppo di lardo, di cannella e di agresta, ma la trasformazione che avveniva nelle menti consente già di prevedere quella che presto avverrà nelle pentole»: cfr. J.F. REVEL, *3.000 anni...* cit., p. 191.

[25] La circostanza è confermata per questi anni dai cenni a pollame e uova d'appendizio consumati, ad esempio, nel 1758.

prezzi unitari che, comunque, su un arco così ristretto di anni, non dovettero essere particolarmente sensibili[26], indica alcune scelte abbastanza precise.

La predisposizione centrale al consumo di carne appare fuori discussione: tale alimento era costantemente presente negli acquisti, anche se variava nella qualità, e se non sempre, come nel 1760-1761, la sola carne di manzo e di vitello rappresentava un terzo delle spese[27], essa non scendeva mai al di sotto di una quota considerevole, soprattutto quando si assume la carne in senso più generale, cioè si collegano al manzo e al vitello i salumi, le frattaglie, la selvaggina, il pollame, nel qual caso la percentuale di spesa poteva toccare e superare il 40%.

Non va trascurato poi, in dipendenza dal consumo di carne, quello di pesce e di formaggio; il ricorso a questi due alimenti, e in subordine alle uova (per il primo la quota media di spesa si aggirava attorno al 10%, per il secondo al 6-7%), era in forte corrispondenza con quello della carne (alla diminuzione di quest'ultima aumentava il loro consumo).

La presenza del pesce (e ci si riferisce qui essenzialmente a quello di lago e di fiume) si pone come una caratteristica costante dell'alimentazione locale, e non solo a livello dei ceti alti, grazie all'abbondanza di acque dolci nella regione, molto più di quanto oggi si sia soliti pensare[28]; più problematico appare definire la provenienza del

---

[26] È evidente che tenere conto dell'elemento-prezzi, ancorché importante, risulta impossibile per la complessità e la varietà delle modalità d'acquisto dei generi da parte della famiglia: una cosa è, infatti, comprare un formaggio dal proprio massaro e un'altra procurarselo da un rivenditore qualsiasi. È del resto anche l'opinione di Charbonnier, il quale, pur raccomandando attenzione ai processi di svalutazione, sostiene l'utilità dell'analisi della distribuzione delle spese alimentari e dei rapporti tra i vari generi: cfr. CHARBONNIER, *La consommation*... cit., pp. 467-468.

[27] Secondo l'opinione di Flandrin, l'orientamento delle classi aristocratiche, nei secoli XVII e XVIII, verso un consumo prevalente di carne di manzo, soprattutto, e di vitello, è già una prima avvisaglia dello spostamento della nobiltà su scelte circoscritte ai soli borghesi: cfr. J.L. FLANDRIN, *La distinzione*... cit., pp. 211-212.

[28] Giambattista Giovio enumerava tra i pesci del Comasco e del Lario in particolare i famosi «carpioni», le trote, le tinche, le arborelle, gli agoni, e poi il «bottrisio» (ghiozzo), il cavedano, il luccio, il barbo (oggi del tutto scomparsi) e l'anguilla, il gambero d'acqua dolce e la lampreda: cfr. G. GIOVIO, *Como e il Lario*... cit., pp. 159-158. Sull'argomento cfr. anche le note cinquecentesche, con accompagnamento di ricette, di T. PORCACCHI, *La nobiltà della città di Como*, Venezia 1569, pp. 145-158; fra le indagini più recenti si può vedere *Da Como a tavola*, a cura di M. ALBERINI, Firenze 1973.

formaggio, la cui produzione, per quel che si sa[29], non sembra aver avuto l'eccellenza tradizionalmente menzionata nel territorio (l'accertata lavorazione nella montagna incontrava ostacoli soprattutto per quanto concerne la conservazione). Sembra probabile, perciò, per quanto concerne il formaggio, il ricorso frequente ad un mercato almeno regionale. Allo stesso modo è difficile pensare che il bisogno di carne bovina venisse soddisfatto a livello locale, stante l'atrofia di questo tipo di allevamento, mentre è ipotizzabile un ricorso, ovviamente mediato dalle strutture commerciali, alla più ricca piazza svizzera[30].

Ad un mercato regionale deve essere riferito anche il consumo di riso, un orientamento abbastanza recente e naturalmente legato alle innovazioni agricole della vicina pianura lombarda, la cui accelerazione rendeva disponibili quantità crescenti di prodotto. La presenza sulla tavola di questo alimento a metà Settecento, senza ascendere a quote vertiginose (ma nel 1757-1758 ad esso si riserva una percentuale di spesa oscillante fra il 7 e il 10% del totale), risulta comunque costante.

Ugualmente costante, ma su proporzioni minori, il peso della pasta, verosimilmente confezionata da «pasticceri» anche per mezzo di farina fornita dallo stesso committente (vi sono registrazioni apposite nei registri di spesa generale).

Complesso ed articolato il problema dei condimenti. In quest'ambito va certamente riconosciuto un primato al burro, utilizzato con grande continuità in proporzioni sempre considerevoli (mediamente circa il 9% delle spese totali). Desta però impressione anche l'acquisto di ingenti quantitativi di olio di oliva (in particolare nel novembre del 1761 la quota di spesa riservata a questo prodotto è di poco inferiore al 20% del totale); esso rivestiva però carattere saltuario, forse perché destinato ad un consumo su tempi piuttosto lunghi (e quindi, probabilmente, la cosa non riguardava più il solo Tridi, ma membri della famiglia Giovio dimoranti in periodi diversi e successivi nei luoghi visitati dallo stesso).

---

[29] Cfr. G. GALLI, *L'evoluzione mancata dell'agricoltura*, in *Da un sistema agricolo* ... cit., I, p. 63.

[30] Sulle difficoltà dell'allevamento comasco nel Settecento cfr. *ibid.*, pp. 58-65. Il Giovio accenna nel 1791 all'ingresso sul mercato di Como di buoi dalla Svizzera: cfr. [G. GIOVIO], *La fiera di Como*, s.l., 1791, p. 15.

Del tutto casuale, sempre nell'ambito dei condimenti, la presenza del lardo, e in proporzioni modeste, il che indica ormai una scelta precisa in favore dei grassi nobili come il burro. Fra gli ingredienti aggiunti, nessuna novità viene dal sale, le cui oscillazioni percentuali (dal 2 al 5% circa) sembrano legate più alla lunghezza del soggiorno del Tridi in una certa azienda che ad usi particolari quali la conservazione dei cibi; non rilevante si dimostra l'utilizzo del pepe e delle altre spezie, che l'influenza francese stava insegnando a mitigare[31]. Di importanza certamente maggiore era il peso dello zucchero (mai meno dell'1%, con punte che sfioravano il 6% della spesa totale).

Un altro elemento utile che si ricava da questo iniziale insieme di dati riguarda il consumo di verdura e frutta, per entrambi i generi molto basso ed estremamente saltuario, specificatamente nel caso della frutta, a meno di ipotizzare in quest'ambito un ricorso ancora più sensibile che altrove all'autoconsumo. Resta infine da accennare, ma non è cosa da poco considerato il loro peso percentuale, agli acquisti di pane. Essi toccano quote sempre alte (in qualche caso eccezionali, come il 40% del 1757), ma che per la loro sensibile oscillazione non consentono conclusioni soddisfacenti. C'erano a volte quantitativi di pane forniti gratuitamente dai massari sotto forma di regalie? Oppure una parte dei consumi era coperta da pane fabbricato con farina fornita dagli stessi proprietari? L'una e l'altra cosa non sono da escludere.

4. *Mangiare in villa, mangiare in città.* – Circa vent'anni più tardi venne steso un resoconto piuttosto accurato della «spesa di cibaria, che si fa in Olgiate», una località dove i Giovio possedevano consistenti proprietà e che, sembra di capire, era, almeno in quella fase, luogo di residenza della famiglia (o di alcuni membri di essa) per determinati periodi dell'anno. Tali resoconti riguardano gli anni 1781-1782 e 1786-1789, ma solo per alcuni mesi del primo periodo sono disponibili dati sufficienti per individuare qualche linea di tendenza. È bene poi tener presente che anche in questo caso ci troviamo di fronte ad una circostanza che non possiede completamente i caratteri

[31] Cfr. E. FACCIOLI, *La cucina*... cit., p. 1022; sull'argomento cfr. anche il giudizio di F. BRAUDEL, *Capitalismo*... cit., p. 161.

della normalità: oltre al solito non indagabile apporto dell'autoconsumo favorito dalla stretta vicinanza delle aziende padronali, non sappiamo quanti fossero i membri della famiglia presenti e per quanti giorni, e possiamo senza troppi sforzi immaginare che l'occasione della «villeggiatura» di ascendenza goldoniana inducesse a comportamenti alimentari non sempre sovrapponibili a quelli usuali della vita in città.

Per il triennio 1786-1789, infine, non sono disponibili tanto conti di spese inerenti generi consumati ad Olgiate dalla famiglia, quanto soprattutto annotazioni di acquisti inviati successivamente nella residenza di città, il che limita ulteriormente le possibilità di indagine. Fra l'ottobre 1781 e il settembre 1782, poi, sembrano prestarsi ad un'analisi relativamente soddisfacente i soli mesi di ottobre, novembre e dicembre 1781, che, in base alla frequenza degli acquisti, furono probabilmente quelli in cui la famiglia risiedette stabilmente nella villa di Olgiate. Più saltuaria appare la presenza nei mesi di aprile e luglio 1782, su cui comunque ho effettuato qualche accertamento, mentre nei restanti mesi la villa rimase deserta o quasi, e se gli acquisti non mancarono, essi in realtà riguardarono generi facilmente reperibili sul posto (per lo più piccioni e uova), inviati però a Como per il consumo.

I pranzi in villa di quell'autunno del 1781 suscitano più interrogativi di quanti non ne risolvano. Rispetto ai consumi del tutore Tridi nello stesso periodo dell'anno, si assiste ad un netto calo della carne, la quale, se si manteneva ugualmente presente quasi quotidianamente sulla tavola, non lo era nelle stesse proporzioni; in particolare scompare la carne di manzo e di vitello che a metà secolo ricopriva il ruolo principale (e sappiamo che non si trattava di una domanda che era possibile soddisfare con l'autoconsumo) e a compensare la perdita non bastava l'aumentato utilizzo di piccioni (allevati nelle cascine dai massari) ed il mantenimento su buoni livelli dell'acquisto di salumi e pollame (soprattutto tacchini). Complessivamente la quota di spesa riservata alle carni, intese nel senso più generale, risultava nei tre mesi in esame mediamente del 18%, e restava una voce di tutto rispetto, ma stabiliva un divario sensibile con quanto succedeva a metà secolo.

Non è facile, in margine, precisare anche la portata del contributo che alla tavola dei Giovio poteva venire dall'attività venatoria. Dopo

i fasti medievali che l'avevano resa una parafrasi dell'eroismo militare, la caccia non appariva in grado, soprattutto nel Settecento, nella fase di trapasso dal mondo feudale o comunque di antico regime a quello borghese, di rivestire la medesima importanza. Chi vi si dedicava, come il conte Giovio verso la fine degli anni Ottanta del secolo, sembra farlo in tono dimesso, quasi sempre come privata esperienza, e con notevole saltuarietà. Giambattista Giovio, infatti, cacciava prevalentemente nei dintorni delle dimore di campagna della famiglia; per esempio a Verzago, dove nell'ottobre 1786 riusciva a catturare una beccaccia, una gazza, una volpe e quattro lepri. E se non c'era di meglio toccava agli scoiattoli fare le spese della passione venatoria del conte, il quale, comunque, non doveva essere in questa così ardente, se non si creava problemi a lasciar cacciare gli altri e ad acquisire in cambio di qualche denaro una lepre che «essendo caduta una neve alta mezzo braccio il guattero di casa Giovanni Bianchi detto il Lavesana ammazzò in fine del Prato Grasso»[32].

Le ragioni dell'eclissi totale della carne di manzo e di vitello nell'autunno-inverno 1781 non sono note né deducibili, a meno di pensare ad improvvise difficoltà di approvvigionamento sul mercato (ma questo poteva valere per i ricchi e potenti Giovio?), anche e soprattutto in considerazione di altre varianti che inducono a più di una perplessità: il caso clamoroso è quello del burro, che conquistò in questo periodo un primato inaspettato (mediamente il 26% delle spese totali), marcatamente nei confronti dei più contenuti consumi di metà Settecento, quando la punta massima, nel 1758, aveva raggiunto la quota, pur sempre notevole, del 12%. Nel solo mese di dicembre del 1781 all'acquisto di burro fu riservato il 40% degli investimenti alimentari. A cosa servisse tutto questo condimento proprio in una fase di calo almeno apparente del consumo di carne non è facile immaginare, tanto più che non si può ipotizzarne nemmeno un massiccio invio in città (tali operazioni sono conteggiate distintamente e non fanno parte delle stime espresse più sopra).

Sempre in materia di condimenti, va registrato, accanto ad un modestissimo ma costante ritorno al lardo, un azzeramento di fatto

[32] Per tutti questi riferimenti cfr. ASCO, *Famiglia Giovio*, b. 103.

dell'olio di oliva, che appare come l'unica spiegazione possibile del sensibile incremento del burro[33].

Una sostituzione, almeno parziale, della carne bovina dovette avvenire attraverso l'aumento degli acquisti di formaggio (all'interno del quale comparve il grana) e soprattutto di uova, il cui consumo registrò un balzo dal 2% in media di metà secolo al 10%, sempre in media, dell'autunno 1781. Conobbe invece una certa diminuzione il ricorso al pesce, praticamente dimezzato.

L'accresciuta disponibilità sui mercati fu probabilmente all'origine di un rafforzamento della presenza del riso, che quasi raddoppiò, col suo 8%, benché ebbe come contropartita la cancellazione della pasta, il che sembra dimostrare che gli spazi riservati a quelli che noi oggi consideriamo i primi piatti erano ancora ben delimitati nelle consuetudini alimentari.

Poco resta da dire, per questa fase, sugli altri consumi. Fatta eccezione per un'impennata dello zucchero, che passò dalle quote modeste di metà secolo al 10% per ragioni come di consueto difficilmente spiegabili, non vi furono variazioni di rilievo: il sale, il pepe e le altre spezie mantennero le loro quote, l'acquisto di verdure aumentò, ma non superò livelli modesti; la frutta era praticamente inesistente, con l'eccezione, considerata la stagione, delle castagne. Un moderato consumo di latte chiudeva la lista dei generi principali.

Pur nella perplessità che scaturisce dalla loro episodicità documentaria, le spese per il mangiare in villa nei mesi di aprile e luglio 1782, dunque in un periodo più caldo, non sembrano in grado di stabilire un modello stagionale costituzionalmente diverso: basterebbe, infatti, citare il caso del burro, che in entrambi i mesi si vide riservata una percentuale d'acquisto pari a un terzo del totale, in spregio delle consuetudini che vogliono un accrescimento del suo uso nei periodi freddi. Ciò è comunque in parte spiegabile col mantenimento di un elevato consumo dei soliti piccioni, che raddoppiò in aprile (per calare poi in luglio), ma solo in parte, appunto, perché per altri versi la

[33] Ad un vero e proprio trionfo del burro nei secoli XVII e XVIII, con crisi dell'olio, usato solo per alcune fritture e crudo per le insalate, accenna J.L. FLANDRIN, *E il burro conquistò la Francia*, in *La cucina e la tavola*... cit., p. 265.

carne seguitò a mancare (con una modesta quota, 2%, di vitello nel solo mese di luglio), il pesce si eclissò e le frattaglie scomparvero.

Unico segno di abitudini stagionali è forse un notevole ricorso ai salumi nel mese di aprile (11% della spesa totale): la preparazione del maiale al principio dell'inverno rendeva disponibili i primi insaccati giusto a primavera, ma il caldo dell'estate li sconsigliava, ed ecco il loro calo verticale a luglio (2%).

A far da sostituti in questa che sembra — e in realtà non era — una prima crisi della centralità della carne stavano, ancora una volta, il formaggio e le uova, cui si ricorreva in modo costante ed in misura consistente, grazie evidentemente a condizioni di reperibilità molto favorevoli, soprattutto nel caso delle uova. Fattasi ugualmente stabile la buona presenza del riso, è da segnalare ancora, benché solo per aprile, un incremento significativo della quota di verdure fresche (7%), la più elevata di tutto il periodo, che faceva leva, verosimilmente, sulla facilità d'acquisto dei prodotti di stagione. Appare infine più continuativo l'uso del latte, approdato a livelli discreti dopo un esordio incerto.

Le fonti non consentono, come si è già detto, di collocare le abitudini alimentari della villa all'interno del quadro di un consumo normale quale poteva essere quello della residenza in città. Per quel che si può capire, i registri generali di spesa compilati con regolarità dal 1774[34] non comprendono le somme sborsate nelle residenze di campagna. I riferimenti a spese alimentari sono in linea di massima estremamente generici, in virtù anche del fatto che la pratica vigente nella famiglia era quella di assegnare al cuoco una determinata quantità di denari, del cui impiego egli era responsabile, ma con una certa autonomia, fatto salvo, può darsi, l'obbligo di presentare di volta in volta pezze giustificative (che non ci sono rimaste).

Abbiamo dunque, di anno in anno, i totali delle spese di cucina, all'interno delle quali è possibile a volte ricavare solo gli esborsi relativi alla carne, al pesce e al pane, senza ulteriori precisazioni qualitative; non sappiamo perciò quale fosse il consumo di burro, di uova, di formaggio e degli altri generi. Per alcune voci minori indicazioni

[34] ASCO, *Famiglia Giovio*, bb. 101-103.

particolari esistono, perché il loro acquisto non sembra dipendere direttamente dal cuoco: mi riferisco ai liquori, al cioccolato, al caffè, allo zucchero, all'olio; anche per questi, però, è impossibile stabilire rapporti quantitativi.

L'esame dell'andamento degli acquisti di carne, negli anni in cui esso si rende praticabile fra quelli stessi per cui abbiamo già notizie circa il mangiare in villa (onde facilitare una certa ricomposizione del quadro generale), indica un deciso aumento: dal 25% del totale di spesa del 1782 si passò, è vero, al 23% del 1786, ma subito si salì al 32% del 1787 e al 35% del 1788, quasi a significare (ma è solo un'ipotesi) che eventuali allentamenti come quelli dell'aprile e luglio 1782 erano solo episodici o tutt'al più, appunto, stagionali, e che la supremazia della carne, a conti fatti, non venne meno per tutto il Settecento.

Maggiormente oscillante appare invece il consumo di pesce, che passò dal 19% del totale di spesa del 1782 al 5% del 1786, per poi risalire fino al 13% del 1789. Decisamente difficile è valutare il comportamento del pane (15% nel 1782, 8% nel 1786, 4% nel 1787), perché più confusi appaiono i pagamenti che lo riguardano: si attendeva, a volte, per saldare un conto, anche un anno, un anno e mezzo, e spesso l'uscita riguardava solo la fabbricazione di pane con farina di proprietà del committente Giovio.

Un'altra perplessità, e non da poco, viene dal rapporto che si stabilisce nei registri generali di spesa tra il totale delle spese di cucina e la somma complessiva. Indagini analoghe hanno constatato che la percentuale del primo all'interno della seconda si avvicinava anche al 10% [35] e qualcuno ha anche lamentato una scarsa credibilità, per difetto, di questa proporzione, ma i Giovio sembrano riservare allo stesso scopo una percentuale enormemente inferiore, sempre al di sotto dell'1% [36]. Vien facile pensare di nuovo all'autoconsumo, il ricorso al quale, però, doveva essere in questo caso di tali proporzioni da lasciare senz'altro traccia nella documentazione amministrativa, cosa che, invece, non è avvenuta.

---

[35] B. Bennassar-J. Goy, *Contribution...* cit., p. 406. Il Mira (*Vicende...* cit., p. 124), ha dedotto che le spese per il vitto rappresentavano nel 1576-1577 il 36,5% del totale e venivano prima di qualsiasi altra voce.

[36] Per la precisione: 0,5% nel 1781, 0,8% nel 1786, 0,4% nel 1787, 0,5%, nel 1788 e 0,4% nel 1789.

5. *Consumare il pregio.* – In precedenza si sono anticipate alcune deduzioni sul problema delle fonti di approvvigionamento dei generi alimentari da parte della famiglia Giovio. È evidente che esse fanno riferimento non alla nebulosa dell'autoconsumo, su cui per il momento si è destinati a rimanere senza risposte, ma ai canali commerciali attraverso i quali i prodotti giungevano sulla tavola. È quasi superfluo precisare che, mancando una moderna rete distributiva cui rivolgersi anche sotto il profilo documentario, non risulta facile individuare con precisione questi canali e la ricostruzione non può che affidarsi a ipotesi di massima.

Possiamo, fatte salve queste riserve, stabilire tre livelli di rifornimento, che riguardano sia la fonte di reperimento diretto del prodotto, che è quasi sempre una bottega o un privato produttore del Comasco, sia, ed è l'aspetto più interessante, la provenienza originaria di esso, per cogliere l'eventuale capacità, da parte di una famiglia patrizia come i Giovio, di attivare e sostenere la domanda di determinati generi, marcatamente quelli emergenti in una specifica fase produttiva e commerciale.

Il primo livello riguardava un ambito locale (il termine mercato mi sembra improprio per la situazione analizzata, perché si trattava qui di canali che solo in parte rientravano nel quadro di una commercializzazione tradizionale: come considerare, infatti, acquisto «normale» il reperimento di prodotti ottenuti grazie alla rete estesa di conoscenze di cui una famiglia potente e radicata in città e nel contado come i Giovio disponeva, a condizioni probabilmente di tutto favore rispetto alla situazione corrente degli scambi?); il secondo un ambito regionale (e qui invece pare che le condizioni della spesa rientrassero maggiormente, ma comunque non totalmente, in una normalità commerciale) ed il terzo un ambito extraregionale (con un ritorno a modalità d'acquisto di non sempre facile definizione).

L'ambito locale assicurava, o almeno così sembra, la struttura portante dell'alimentazione familiare, ossia quello che non poteva mancare sulla tavola, con una distinzione di ruoli, però, fra città e contado. Le botteghe cittadine (e qualche volta le osterie) fornivano il grosso della carne e del pesce, e poi il riso, la pasta, le spezie e i condimenti necessari; il variegato mondo dei produttori del contado riversava

i complementi di questa alimentazione (alcune volte essenziali): olio, vino, un po' di burro, carne ovina, formaggio, uova, selvaggina, pollame i Giovio se li facevano recare alla residenza di città soprattutto da Olgiate e da Torno.

Già in questo ambito locale i Giovio avevano modo di sostenere una domanda che individuava come punto d'approdo l'ambito regionale: è il caso del riso, presente, come si è visto, in quantità crescenti a partire da metà Settecento, ma anche dei salumi, il ricorso ai quali era costante, e che provenivano dalle aree specializzate di Monza (soprattutto la salsiccia) e Varese (i cotechini), e in special modo dei latticini, del burro e del formaggio.

A questo proposito l'acquisto di grana, dunque di un prodotto di qualità superiore rispetto ai poveri e deperibili formaggi locali, rende la sensazione di un'attività produttiva che nelle grandi aziende della pianura irrigua milanese si avviava a consistenti fortune. Analogamente il reperimento, in dosi massicce, di burro avveniva sollecitando le strutture produttive di un'area molto ampia, comunque inserita nella stessa pianura milanese, che faceva capo ai centri di Saronno, Melegnano e del capoluogo lombardo.

Accanto a queste voci maggiori andrebbero infine menzionate quelle minori che si riferiscono a generi sussidiari quali la mostarda (Cremona) o la confettura (Bergamo). Esse sembrerebbero testimoniare una capacità di differenziarsi da parte del patriziato proprio mediante l'impiego di sostanze di non facilissimo accesso, oltre che grazie a livelli quantitativi consistenti, ma questo discorso apparirebbe evanescente senza un immediato collegamento a prodotti storicamente distanti dall'area comasca che le fortune di una famiglia nobiliare rendevano da qualche tempo disponibili. Mi riferisco anzitutto ai cosiddetti «coloniali», cioccolato, caffè, tabacco, il cui uso si era introdotto da poco nei ceti abbienti delle regioni italiane più ricche, ma anche a vini e liquori di pregio, la cui provenienza era insieme motivo di preziosità ed elemento di distinzione (il malvasìa, il moscato di Cipro, il rosolio reperito a Venezia), o semplicemente ai salumi di Padova, di Verona e di «Vestfalia» acquisiti da Giambattista Giovio come una speciale ghiottoneria.

Fra i prodotti originari delle aree extraeuropee l'unico a godere, già nella seconda metà del secolo XVIII, di una solida reputazione sembra

essere il cioccolato, mentre decisamente più debole appare la posizione del caffè[37].

Piuttosto sconcerta la constatazione, a questo proposito, che la distribuzione commerciale istituzionale non avesse spesso nessuna attinenza col reperimento di tali prodotti. Essi pervenivano ai Giovio attraverso i canali più disparati: erano cioè i privati che per ragioni e con interessi i più diversi li fornivano.

Tanto per citare degli esempi, nel 1781 era don Benigno Natta che vendeva a Giambattista Giovio quattro bottiglie di malvasìa[38]; nel 1787 l'abate Tommaso Moro faceva da intermediario per l'acquisto di due libbre di tabacco fornite dal signor Giambattista Moro di Genova[39]; l'anno precedente il medesimo abate aveva procurato, sempre da Genova, del cioccolato[40], ma anche sul fronte dei prodotti di uso più comune non mancava il ricorso a canali anomali, come quando, nel 1781, don Giambattista Bajlacca fornì uno staio di lenticchie e il signor Rusca sei tartufi[41].

È probabile che questa singolarità di approvvigionamenti fosse in vario modo legata all'economia del donativo cui qualche studioso ha assegnato tanta importanza[42], almeno nel senso, per il Settecento, della sopravvivenza di cortesie che spingevano anche un nobile, specie se di rango inferiore, a testimoniare la sua considerazione per un potente di livello più elevato nei modi più disparati; scomparsa la gratuità, rimase forse la consuetudine.

Ma non è questo, probabilmente, l'unico elemento che rimaneva di un sistema complesso di rapporti, sociali e non: il prestigio di una

---

[37] Val la pena di citare in proposito una prova indiretta della diffusione, a quanto pare notevole, del tacchino, che figura qua e là nelle liste di spesa dei Giovio.

[38] ASCO, *Famiglia Giovio*, b. 106.

[39] *Ibid.*, b. 103.

[40] *Ibid.*

[41] *Ibid.*, b. 106.

[42] «Distribuire grano, fare elargizioni era del resto un modo per crearsi clientele, per legare a sé gruppi più o meno vasti di persone di condizione sociale inferiore, per cementare solidarietà vicinali e familiari, che finivano col dar vita a quegli aggregati sociali verticali che costituivano nelle città italiane del medioevo il nerbo della società e la forza di manovra delle fazioni politiche»: cfr. L. CHIAPPA MAURI, *Le merci di Lombardia. Le produzioni agricole e agroalimentari*, in *Commercio in Lombardia*, a cura di O. TABORELLI, Milano 1986, p. 125.

casata, principalmente di una casata importante, era un bene che in un certo senso aveva bisogno di essere consumato per garantirsi una continua reintegrazione. Le clientele, ancorché dispendiose, erano in effetti una ramificazione del potere, anche quando a beneficiare della generosità erano membri di ceti decisamente subalterni. In questo caso la reintegrazione era indiretta e si sostanziava fondamentalmente nella possibilità da parte del signore di costruirsi un'immagine positiva da spendere nei confronti di potere con terzi.

Il cibo giocava in questa partita un ruolo di notevole importanza. Per chi stava solo uscendo dalle paludi delle carestie ricorrenti, l'assicurazione, magari consuetudinaria, di un pranzo doveva apparire una manifestazione di grandi potenzialità. Non mi nascondo, ovviamente, che la fornitura di cibo nell'economia di antico regime faceva parte integrante del compenso dovuto dal committente al prestatore d'opera, ma credo che questo non comprometta sostanzialmente il valore simbolico dall'elargizione, in un contesto nel quale «la cucina e la tavola sono indici del livello sociale, dei luoghi di antagonismo e di acculturazione, dagli spazi di sociabilità»[43].

E poi, se è vero che appare dovuto «il pranzo servito per il procuratore generale in occasione dell'inventario de' beni, e mobili di Trevino» nel 1757 (e in occasioni analoghe altre volte nello stesso anno), così come è certo un parziale compenso «la refezione di tre uomini di Verzago, quali sono venuti a prendere i sacchi per condur il grano a Como» ancora nel 1757, sono molti i casi in cui il cibo non sembra essere somministrato come pagamento, ma come strumento di celebrazione di una circostanza, quale la vendemmia, la misura del grano, la stima delle castagne, la pigiatura, che è, a sua volta, esaltazione della prosperità e della grandezza della Casa nel suo momento socialmente più determinante, quello in cui sono evidenti le sue capacità di produrre ricchezza ed assicurare lavoro[44].

---

[43] J. LE GOFF, *Cibi*, in *La cucina e la tavola*... cit., p. 5. Sui significati sociologici e ideologici dell'alimentazione cfr. R. VALERI, *Alimentazione*, in *Enciclopedia Einaudi*, I, Torino 1977, soprattutto le pp. 350-357.

[44] Per le notizie citate cfr. ASCO, *Famiglia Giovio*, b. 102.

Che questa «alimentazione come 'segno'[45] fosse però funzionale ad un mondo quale quello di antico regime che di segni si nutriva per stabilire gerarchie e rapporti di forza, lo intendiamo piuttosto agevolmente dal fatto che le elargizioni alimentari di cui si è detto, e che sono così frequenti negli anni del Tridi, sembrano scomparire verso la fine del Settecento, ed è cosa che non possiamo imputare a trascuratezza nelle registrazioni da parte di Giambattista Giovio, il quale era, al contrario, scrupoloso fino alla pignoleria. Semmai è alla sua volontà di razionalizzare e rassodare la spesa che dobbiamo forse la scomparsa dei donativi di questo genere. Il che, in definitiva, non fa che anticipare un mutamento di rapporto col cibo che sarà pienamente evidente solo nell'Ottocento.

6. *Verso una cucina borghese.* – Si è già accennato ad un mutamento ottocentesco che si avviò a partire dalle fonti stesse, dai modi, cioè, della registrazione delle spese alimentari. Il Settecento aveva dato la precedenza ad alcuni momenti speciali (la villeggiatura, ad esempio) o sottolineato alcune vivande (l'arrivo di cioccolato, l'acquisto di vino pregiato e via dicendo), mentre per il consumo corrente si era limitato ad indicare le somme generali, omettendo una soddisfacente partizione interna.

Nell'Ottocento (o meglio, dal 1820), invece, i responsabili di casa Giovio procedettero ad un'annotazione particolareggiata degli alimenti comprati, con una scansione praticamente quotidiana, benché, va ricordato, siano presenti qua e là lacune di qualche giorno o addirittura di qualche mese. Ed è un'attenzione direi già «borghese», nel senso tradizionalmente assegnato al termine, al problema dell'alimentazione[46].

---

[45] La definizione in M. MONTANARI, *Storia, alimentazione e storia dell'alimentazione. Appunti di storiografia e di metodo*, in *Campagne medievali*, Torino 1984, p. 140.

[46] È tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento che, secondo Portinari, si razionalizza la cucina, le si danno norme stabili, poiché «si tratta di elaborare un codice di leggi che rassicurino nella più insicura delle partecipazioni, quella del piacere derivante dai sapori». Dietro questa tendenza, per Portinari, «c'è una classe nuova che prende il potere e tenta una sintesi della sua cultura, enciclopedicamente e organicamente (...) Bisogna insomma far fronte a due esigenze; l'una scientifica, di fondamento fisiologico sperimentale; l'altra ideologica, secondo la vincente ideologia borghese del 'benessere'», cfr. F. PORTINARI, *Il piacere della gola*, Milano 1986, pp. 115-117. Di questa vincente ideologia è un'evidente affermazione l'Artusi secondo il giudizio di Camporesi: cfr. P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di P. CAMPORESI, Torino 1974, p. XXIV.

L'esame di queste fonti, considerato il loro protrarsi nel tempo e l'abbondanza dei dati, non è cosa di immediato approccio; si è privilegiata, per il momento, una campionatura esemplificativa, concentrando l'attenzione su anni per cui esistono dati relativamente completi e che sono sufficientemente distanziati nel tempo per individuare nelle principali linee di tendenza mutamenti e resistenze. Va però precisato che le registrazioni in questione hanno comunque dei limiti ben precisi, che occorre tenere ben presenti.

Un primo limite consiste nel fatto che gli unici dati completi sono quelli delle somme sborsate, mentre sono saltuari i riferimenti alle quantità, il che significa, come già per il Settecento, circoscrivere l'indagine alla distribuzione della spesa e rinunciare al variare della quantità, col rischio che i meccanismi dei prezzi danneggino, almeno in una certa parte, le deduzioni. Un secondo limite va individuato nel ricorrere, fra le annotazioni, di pagamenti complessivi per un determinato alimento, ossia di una spesa riferita ad un periodo in realtà più ampio di quello all'interno del quale è stata fatta la registrazione, col risultato di alterare l'analisi dei flussi mensili del consumo. Inoltre non possiamo dimenticare di nuovo che i registri di spesa si riferiscono solo a ciò che viene effettivamente comprato, tacendo invece di ciò che arrivava da canali diversi. Posta attenzione a queste perplessità, possiamo comunque tentare di focalizzare qualche fenomeno centrale che caratterizzò il consumo alimentare della famiglia fra l'inizio degli anni Venti e la metà del secolo XIX.

In linea generale si assiste ad una sorta di riequilibrio verso il basso, a svantaggio di quegli alimenti, come la carne e il burro, che nel Settecento richiamavano le punte massime degli investimenti alimentari. La carne passò, infatti, dal 42% dei primi anni Venti al 28% della metà del secolo e la riduzione toccò soprattutto manzo e vitello, e cioè la componente più pregiata[47]. Il burro vide ridursi la sua quota

[47] D'altra parte sono note le difficoltà che, almeno fino al momento dell'Unità, segnano l'allevamento comasco: cfr. G. GALLI, *L'agricoltura alla ricerca di un equilibrio*, in *Da un sistema agricolo* ... cit., II, pp. 63-76. A motivazioni di altra natura attribuisce Elias la progressiva disaffezione dei ceti dominanti alla carne, quando accenna alla «ripugnanza» suscitata dall'idea che «la pietanza di carne ha a che fare con l'uccisione di un animale»: cfr. N. ELIAS, *La civiltà delle buone maniere*, Bologna 1982, p. 243. Di un calo progressivo della carne nei secoli XVII e XVIII e di un lento recupero nel XIX parlano B. BENNASSAR-J. GOY, *Contribution*... cit., pp. 420-424.

all'interno delle spese alimentari dal 17 all'8%. Diminuirono, però, anche le somme destinate al pesce (dal 10 al 2%), alle uova, alla frutta ed alla verdura.

In compenso vennero a rafforzarsi i latticini (più che il formaggio, il latte, segno, forse, di un'attenzione nuova all'alimentazione infantile o comunque ai pregi di questa sostanza[48]), passando dal 4 al 10% e crebbe la disponibilità verso riso e pasta, con particolare successo del primo. Rimase stabile il ricorso al sale e alle spezie, mentre aumentò sensibilmente il consumo di cioccolato, fino a giungere, verso il 1850, al 6% del totale delle spese.

Se dalle tendenze considerate nel loro insieme si passa ad un esame più dettagliato, le fonti ottocentesche non sono avare di altre indicazioni.

All'interno del consumo di carne, sappiamo che la parte fondamentale era giocata dagli acquisti di tagli di manzo e di vitello, in una proporzione che arrivava a sfiorare l'80% del totale degli acquisti di carne[49]. La spesa aveva carattere quotidiano o era comunque scandita con regolarità all'interno del mese, senza che vi fossero mai impennate di sorta, segno ulteriore di abbandono del costume del banchetto sontuoso di antica ascendenza in cambio di una sistematicità tutta borghese.

Altrettanto sistematico il ricorso ai salumi, benché su una portata decisamente inferiore, favorito dalla facilità di approvvigionamento nei centri di produzione rinomati di Monza e del Varesotto, anche se la qualità che incontrava maggior favore nella famiglia era il «cervelato», tradizionale nel Comasco, una salsiccia a base di sanguinaccio e cervella. Più raramente si consumava vera e propria carne di maiale.

Era invece assai più contenuto l'impiego di selvaggina e di pollame, comprendendo in questa categoria anche quella specie un po' ibrida fra selvatico e domestico che sono i piccioni, o, almeno, era contenuto l'acquisto di essi, poiché si trattava di animali che provenivano forse gratuitamente in abbondanza dai soliti appendizi contrattuali di cui

---

[48] *Ibid.*, p. 424.

[49] In particolare, sulla base di alcune annotazioni del settembre 1822, purtroppo isolate, è possibile ipotizzare che di questo 80%, il 60-65% fosse carne di manzo e il resto carne di vitello.

i Giovio beneficiavano. Si aggiungevano all'alimentazione di carne, ma in modo molto saltuario, rane e lumache.

Nello stesso ambito un ruolo importante continuava a rivestire il pesce, ovviamente d'acqua dolce, il cui consumo si giustificava non solo in dipendenza dei divieti alimentari di carattere religioso (e comunque è proprio in occasione della Quaresima che si riscontrano i maggiori acquisti), ma piuttosto in rapporto alla facilità di reperimento assicurata dalla pescosità dei laghi comaschi. Le varietà impiegate erano le solite (già menzionate per il Settecento); esse, anziché sostituire la carne in determinati periodi (fatta eccezione, si è detto, per la Quaresima e qualche volta per la tradizionale cena della vigilia di Natale), si accompagnavano costantemente e con cadenza regolare ad essa. Lo stesso discorso vale pure per le uova, che non mancavano quasi mai (anche perché il loro utilizzo era molteplice), ma che, comprensibilmente, non assumevano mai ruoli di primo piano.

Più articolato, invece, il discorso inerente i latticini. Da un lato si è già ricordato l'incremento del consumo di latte (da meno dell'1 al 6%), che è una delle vere novità di metà Ottocento, quando assunse i caratteri di un'apprezzabile regolarità; dall'altro il consumo di formaggio, oltre a mantenersi costante (con le punte più elevate nel periodo quaresimale), si diversificò sensibilmente: ad un Settecento dominato da un ricorrente, ma modesto e indistinto utilizzo di «trido» (e non è certo si trattasse sempre di grana), verosimilmente in associazione ad altre sostanze, successe un Ottocento animato, soprattutto verso la metà del secolo, da stracchino, mascarpone, gorgonzola, robiola e robiolini, formaggelle e dall'onnipresente grana, segno sia dell'emergere di nuove soluzioni produttive o perlomeno di un'accresciuta capacità di commercializzazione di prodotti tradizionali, sia di un ulteriore rafforzamento, nel caso del grana, di un settore estremamente vivace già nel secolo precedente.

Alle fortune di latte e formaggio non si associava il burro e, più in generale, tutti i grassi di derivazione animale, ma qui il problema è complicato da una precarietà di dati riguardanti il versante dei grassi vegetali. È indubbio, cifre alla mano, che il ricorso al burro conobbe una sensibile diminuzione, ed è probabile che ciò avvenne anche in corrispondenza del diminuito consumo di carne; è difficile però dire se il fenomeno ebbe una parziale contropartita nell'aumento del con-

sumo di olio di oliva, in quanto è sicuro che una certa quantità di quest'ultimo era prodotto sui fondi della famiglia e comunque le registrazioni pervenute sono troppo episodiche e discordi per consentire la formulazione di ipotesi precise[50].

Per completare il discorso sui condimenti, va rilevata, accanto alla già citata stabilità del consumo di sale e spezie (cannella, chiodi di garofano e, soprattutto, pepe e zafferano), che non oltrepassava mai il 2% delle spese totali, la diversificazione del loro impiego fra il sale, che, benché non quotidianamente, ma con cadenza regolare entrava nella cucina familiare, e gli altri aromi, il cui utilizzo era decisamente episodico. Non era certo episodico, invece, il ricorso al riso e in misura leggermente minore alla pasta. La tendenza già evidenziata per il Settecento ebbe, come si è fatto notare in precedenza, ulteriori sviluppi, sempre in rapporto ad una fortuna produttiva di grande portata che investiva le aziende agrarie della Lombardia irrigua. Il riso era oggetto di acquisti regolarmente scanditi, addirittura quotidiani nei primi decenni del secolo; la pasta, partita da una posizione più debole, si assicurò una stabile presenza verso il 1850, anche se il primato del riso in quest'ambito non fu mai messo in discussione[51].

Rispetto ad una certa indifferenza settecentesca, le verdure si conquistarono nell'Ottocento un posto sicuro (al contrario della frutta, che mantenne negli acquisti un carattere piuttosto saltuario), accompagnando costantemente le altre vivande e prescindendo con ciò da ogni implicazione dell'autoconsumo. Ciò vale, a dire il vero, soprattutto per la fase iniziale del periodo qui esaminato, ma non è facile dire se la flessione verificatasi verso il 1850 (dal 6 al 3%) sia indice di

---

[50] Precisamente gli acquisti di olio di oliva non superavano in genere il 2% della spesa totale. In margine, non credo si possa dare un grande significato al ritorno sulla scena, verso metà Ottocento, di modeste quantità di lardo e di strutto — 2% del totale delle spese —, che si motiva, probabilmente, con saltuarie esigenze gastronomiche (ricette particolari, ad esempio) e non come un recupero di interesse, considerato che già nel Settecento l'eclissi di tali condimenti sembra pressocché totale. Ricordo infine l'acquisto, in verità piuttosto raro, di modestissime quantità di olii di ravizzone, noce e linosa.

[51] Accanto a riso e pasta si possono segnalare gli acquisti di farina bianca, in leggero aumento man mano che ci si avvia alla metà del secolo, e di farina di mais, presente in quantità limitatissime per piatti particolari. Non credo significhi più di tanto la presenza/assenza di spese per il pane, conoscendo l'abitudine della famiglia di panificare in proprio.

diversi orientamenti o, magari, di mutamenti del regime dei prezzi: ed è un'ennesima dimostrazione delle cautele che devono accompagnare questa indagine. Quanto alle specialità preferite dai Giovio per la loro tavola, l'elenco non può che essere lunghissimo, considerata anche la tradizione produttiva del Comasco in materia: rape, patate, verze, insalate, broccoli, piselli, carciofi, coste, asparagi, fagioli, lenticchie, spinaci, porri, cipolle, con ovvie distinzioni legate ai cicli stagionali.

In realtà i consensi più entusiasti della famiglia andavano, per quanto concerne l'accompagnamento dei piatti, a funghi e tartufi, tanto che, come si legge in una sua pagina pubblicata nel 1827, Giambattista Giovio, il quale aveva addirittura seminato fin dal 1799 i secondi nel suo giardino, ricavandone anni dopo un buon raccolto, scriveva: «I tartufi e le bacche del lauro odorifero amo io, quanto gli arditi aromi delle Indie»[52]. Il che, fra l'altro, è un ulteriore indizio di un ormai solidificato mutamento di gusto di ascendenza, come si è detto in apertura, almeno secentesca, che si proponeva, forse, di «prendere in contropiede i nuovi ricchi, nel momento in cui credevano di uguagliare, con il loro fasto, i gentiluomini di antica stirpe»[53].

Un cenno, infine, ai generi a volte considerati voluttuari, ma che, in passato, erano parte integrante della dieta o, in ogni caso, indici di particolari scelte alimentari e sociali. Penso anzitutto al vino, anche se le risultanze delle fonti non confortano nessuna deduzione. Sappiamo cioè che ad una quasi totale assenza fra le voci di spesa negli anni Venti si accompagnò un balzo al 13-14% del totale intorno alla metà del secolo, circostanza che, però, resta priva di significato se non si è in grado di stabilire la portata dell'autoconsumo, che pure doveva esserci per le solite ragioni legate alle aziende agrarie della famiglia. E dunque, anche ipotizzare una crisi della produzione vinicola verso il 1850, che costrinse i Giovio a ricorrere al mercato in una misura più ampia di quanto non avessero mai fatto fino a quel momento (ci fu, è vero, in quegli anni una crisi nel settore soprattutto, ma non solo, in conseguenza della crittogama)[54] si carica, come tesi, di notevole precarietà.

---

[52] Cfr. G. GIOVIO, *Lettere lariane*, Como 1827, p. 71.
[53] J.L. FLANDRIN, *La distinzione*... cit., pp. 234 e seguenti.
[54] Cfr. G. GALLI, *L'agricoltura alla ricerca*... cit., p. 49.

Un reale notevole successo toccò invece al cioccolato. Se le fonti non mentono, esso passò dal ruolo di curiosa rarità che, a quanto pare, rivestì nel Settecento, a pratica alimentare consueta [55]. Acquistato di tanto in tanto, ma in dosi molto consistenti, il cioccolato era utilizzato probabilmente nei modi più svariati e fu in grado di surclassare il caffè, completamente assente dai registri di spesa, quasi a indicare l'eclissi, ovviamente momentanea, a giudicare dalle fortune di oggi, di una moda tipicamente settecentesca [56].

E su queste note il discorso potrebbe, naturalmente solo per il momento, dirsi concluso, perché proprio nel rigetto sostanziale delle mode (persino i fasti del cioccolato appaiono, inseriti nel contesto più generale, di portata contenuta e del resto questo alimento sembra non assumere mai le vesti celebrative di un prestigio sociale, ma piuttosto una posizione oscura di compartecipe di ricette svariate), in questo rigetto, dicevo, è da vedersi, se ciò può essere lecito sulla base di fonti non sempre lineari, il modello dominante nei consumi alimentari della famiglia Giovio. Intento a rivitalizzare un ruolo che gli eventi dei decenni precedenti avevano messo in discussione, il patriziato trovava sul terreno di una cucina non più sontuosa, ma ugualmente solida, e forse anche più attenta ai rapporti di equilibrio fra i cibi e alla distinzione fra autentico potere nutritivo e «puro orpello della mensa o sollecitazione artificiosa dell'appetito» [57], un altro punto di incontro con la borghesia in ascesa.

---

[55] Del resto si è sostenuto che una vera e propria diffusione del cacao si sia avviata solo coi primi dell'Ottocento sotto forma di tavolette solide: cfr. R. TANNAHILL, *Storia del cibo...* cit., p. 283.

[56] Nessuna notizia, anche, di acquisti di tè, salvo un cenno, indiretto, quando, nel marzo 1822, si registrava una spesa di latte «pel the». Esistono invece riferimenti precisi allo zucchero, di cui la famiglia si riforniva costantemente, senza però dar luogo a significativi mutamenti. Secondo il giudizio di Braudel «non bisogna parlare troppo alla svelta di una rivoluzione dello zucchero. Si afferma ben presto, è vero, ma progredisce con estrema lentezza. Al principio del secolo XIX non ha ancora raggiunto tutta la sua ampiezza»: cfr. F. BRAUDEL, *Capitalismo...* cit., p. 164.

[57] E. FACCIOLI, *La cucina...* cit., p. 1013; come scriveva Giovanni Rajberti, «il superfluo e il troppo non vanno bene per nessuna classe, altrimenti i re dovrebbero mangiare per ventiquattro ore al giorno»: cfr. *L'arte della cucina...* cit., p. 838. Un buon esempio dell'affermarsi delle nuove tendenze nella Lombardia del secondo Ottocento è *La cucina degli stomachi deboli*, Milano 1862. Può essere significativo anche il fatto che una delle rare pubblicazioni comasche del periodo fosse *Il cuoco senza pretese ossia la cucina facile ed economica*, Como 1826. Si veda inoltre J.F. REVEL, *3.000 anni...* cit., pp. 241-297.

ELISABETTA GIURIOLO

Curare e guarire gli indigenti: forniture alimentari per gli ospedali di Cuneo e Mondovì

Gli archivi degli ospedali costituiscono una delle fonti in grado di fornire allo studio dell'alimentazione un quadro assai omogeneo e di facile individuazione senza sostanziali interruzioni dal Medioevo all'Età moderna. Ci si riferisce ad esempio ai libri dei conti o ai registri di distribuzione degli alimenti che coprono un arco cronologico molto ampio e preciso. Gli ospedali, inoltre, per la loro diffusione a vasto raggio nel territorio, permettono di cogliere in modo capillare la quantità e qualità dei prodotti locali in essi utilizzati a scopo alimentare. A titolo d'esempio si può notare come in Mondovì le antiche confrerie avevano fatto largo uso, nelle distribuzioni, delle castagne secche a riprova della notevole diffusione del castagno in tale area[1].

Risultano altresì utili i libri di entrata e uscita, i mandati di pagamento nonché i registri relativi alla gestione delle cascine e terre di proprietà dell'opera pia ospedaliera. L'utilizzazione delle risorse, per il razionamento del cibo dei malati e per la distribuzione delle vettovaglie ai poveri, era strettamente legata alle produzioni locali, anche se le conoscenze scientifiche, in continua crescita, resero talora indipendenti dalle rendite agricole gli alimenti consumati all'interno dell'ospedale. Il criterio che regolava la quantità e qualità del cibo risulta infatti maggiormente determinato dalla volontà di curare e guarire l'indigente. Non si trattava più di semplice sussistenza o nutrizione per i poveri,

[1] Cfr. G. COMINO, *Per una storia delle confrerie dello Spirito Santo in diocesi di Mondovì*, in «Bollettino della Società degli studi storici archeologici artistici», C (1989), p. 49.

ma di vera e propria riabilitazione del malato[2]. Interessanti sono, in merito, i libri della spezieria, i registri nosologici e i regolamenti.

Gli ospedali di Cuneo e di Mondovì sono un esempio di come, in un territorio particolarmente limitato, in questo caso una parte del Piemonte sud-occidentale, sia possibile affrontare un'indagine analitica in merito agli argomenti sopra indicati.

Le schede che seguono offrono, per la zona indicata, notizie brevi sulle istituzioni ospedaliere ivi attive; ad esse seguono le serie archivistiche utili alla storia dell'alimentazione.

APPENDICE

Ospedale Santa Croce di Mondovì

I primi sviluppi di attività caritativa, sotto forma di assistenza ai poveri, che daranno poi vita all'Ospedale di Santa Croce, si ravvisano in Mondovì intorno al 1319. Ma solo a partire dal 1377, anno in cui il vescovo di Asti concesse ai confratelli Disciplinati di Santa Croce la facoltà di amministrare il patrimonio della confraternita e di ricevere i lasciti e le donazioni, si può far risalire l'atto di costituzione dell'ospedale. L'opera svolta dai Disciplinati di Santa Croce in Mondovì si configurò ben presto come l'unica capace di assolvere ai bisogni della popolazione in campo assistenziale. Ciò è dimostrato dal fatto che nel 1437 gli ospedali di S. Francesco, di S. Antonio, di S. Domenico, forse non più in grado di sostenersi autonomamente, si incorporarono nell'ospedale di Santa Croce. In origine l'opera pia ebbe come scopo primario l'assistenza ai poveri, essa si concretizzò principalmente nella distribuzione di vettovaglie, e solo secondariamente nella cura dei malati. Nel corso dei secoli XVI-XVIII l'ospedale orientò progressivamente la sua opera specializzandosi nella cura degli infermi. Nel secolo XVIII, poi, non potendo più rispondere ai molteplici scopi per cui era nato, esso diede vita ad altri istituti specializzati nell'assistenza, quali per esempio il pio Istituto delle orfane (fondato nel 1703), il pio Istituto delle figlie della pietà (fondato nel 1769) e l'Ospizio provinciale dei trovatelli (fondato nel 1823).

L'archivio dell'ospedale è stato acquisito dall'Archivio di Stato di Cuneo in completo disordine, pertanto l'individuazione delle fonti relative alla storia dell'ali-

---

[2] Cfr. A. Eiras Roel-M.J. Enriquez Morales, *La Consommation alimentaire d'Ancien régime: les collèges de Saint-Jacques de Compostelle*, in «Annales É.S.C.», XXX (1975), 2-3, pp. 454-463.

mentazione è stata possibile solo dopo un preliminare riordinamento per serie archivistiche individuabili grazie all'esistenza di inventari coevi fino al sec. XIX[3]. Dopo tale preliminare sistemazione si è potuto rilevare, approssimativamente, la consistenza (circa 1.130 unità archivistiche) e gli estremi cronologici (secc. XIII e XIX) dell'archivio in questione.

Titolo 1

Libri antichi, 1405-1620, voll. 16.

I «libri antichi» contengono volumi relativi alla fondazione ed amministrazione dell'Ospedale nei primi secoli della sua attività.
I primi 3 volumi (libri I, II, III), appartenenti alla Confraternita della Porta di Vico e alla Confraternita dei Disciplinati, annesse successivamente all'Ospedale, sono i libri dei redditi e dei conti (secc. XV-XVI), suddivisi in entrate e uscite. Nei libri IV, VI[4], VII, IX, XI, XIII, XIV, XV (sec. XVI, XVIII) si possono riscontrare, oltre ai conti e ai redditi dell'Ospedale, le note di distribuzione degli alimenti ai poveri. In queste ultime viene annotata la quantità e la qualità (prevalentemente riso, pane e castagne) delle vettovaglie assegnate. Nel XV volume (anno 1620) si cita inoltre il vitto da somministrare agli ammalati convalescenti. Infine si possono segnalare il libro X (1554-1555) degli «ordinamenti», alcuni dei quali riguardano l'elemosina ai poveri, agli ammalati e ai francescani (elemosina che viene elargita principalmente con generi alimentari), e il libro VIII recante il testamento del nobile Alessandro Marencho del 1534, in cui egli dispone che l'Ospedale dovrà periodicamente dispensare in elemosina una certa quantità di frumento. Nei libri XVIII e XIX[5], relativi ai Conventi di Santa Maria delle Grazie e San Francesco d'Assisi, entrambi di Mondovì, i «legati pii» e i testamenti ivi trascritti offrono svariati esempi di elemosine in natura date ai conventi nei secoli XVII e XVIII.

---

[3] «Inventario delle scritture del presente venerando Spedale sotto il tittolo di Santa Croce della città di Mondovì reposte nel novo archivio l'anno 1735», voll. 2; «Nuovo inventario delle scritture riposte nell'archivio di questo Spedale 22 giugno 1778», vol. 1; Antonio Damilano, «Libro generale dove sono registrate tutte le carte appartenenti all'Ospedale di Santa Croce in Mondovì» inventario manoscritto del 1807.

[4] Il libro VI, per ora non conservato presso questo Archivio di Stato, è stato interamente trascritto nella tesi di laurea di Silvio Gazzola, *Per una storia del paesaggio agrario piemontese.*

[5] Libro XVIII: «Chronicon Historico - Chronologicum Conventus Sancti Francisci de Assisio et Conventus Sanctae Mariae Gratiarum Montisregalis digestum a P.F. Victore Zugano Ordinis Minorum de Observantia», sec. XVIII; Libro XIX: «Libro in cui restano descritti li pesi ed obbligazioni di questo Convento di Mondovì, et li legati, et ellemosine di messe che annualmente si soddisfano, con altre notizie necessarie per detto convento», 1732.

Libri degli ordinati[6], 1600-1871 e 1916-1921, b. 1 e voll. 30.

Nei libri degli Ordinati vengono periodicamente annotate le disposizioni prese dall'Ospedale nell'esplicazione delle sue funzioni e nella gestione dei beni posseduti. Di considerevole interesse sono le deliberazioni sul pagamento in natura di servizi resi all'Opera Pia oppure le elemosine elargite o il pagamento dei debiti, nonché i patti con gli affittuari di terre in cui si stabilisce che, per ogni giornata di terra usufruita, venga consegnata all'ospedale una certa quantità di raccolto. Fanno parte degli ordinati i lasciti e le donazioni, i più antichi di natura prevalentemente alimentare.

Libri dei tesorieri, 1518-1919, 72 voll. e 133 regg.

I libri dei tesorieri, dal 1800 individuabili sotto la denominazione «Conti», sono articolati in due parti: entrate (*de recepto*) ed uscite (*de expendito*). Nelle voci che costituiscono l'entrata si riscontrano pagamenti in natura (es.: i fitti delle case sono pagati con grano e carne). Nella parte relativa all'uscita è annotato quanto i massari spendevano per l'acquisto dei cibi destinati agli infermi, ai trovatelli, alla cena del rettore e all'elemosina.

Libri dei rettori e custodi del granaio, 1656-1757, voll. 22.

Detti anche libri del «maneggio del grano et altre vettovaglie», sono i registri in cui viene annotata la quantità di raccolto derivante dalle terre di proprietà dell'Ospedale, soggette a mezzadria.

Libri della spezieria, 1774-1809, voll. 46.

In tali libri vengono annotate quotidianamente le medicine necessarie per le cure di ciascun paziente.

Libri dei militari, 1747-1748, vol. 1.

«Conto delle spese per lo Spedale dei prigionieri genovesi». Nell'ospedale venivano anche ricoverati i militari ammalati o feriti durante la guerra. In questo volume è contenuto un biglietto recante le razioni alimentari da assegnarsi giornalmente ai soldati.

Libri dell'interno, 1739-1801, voll. 3.

«Libro del conto della carne per li ammalati...» 1743-1746; «Libro delle spese fatte per la fabbrica dell'Ospedale» 1739-1800; «Spese minute fattesi nell'Ospedale» 1792-1801. Anche questi libri, specialmente il primo, come quelli dei conti, contengono notizie utili per rilevare qualità e quantità degli alimenti usufruiti dall'Ospedale.

---

[6] La serie contiene anche i libri degli indici degli Ordinati 1600-1845, voll. 2.

Economia interna, 1800-1911, voll. 43 e regg. 51.

Nella serie «Economia interna» sono raccolti i volumi in cui vengono registrati giornalmente gli alimenti destinati agli ammalati. Essi sono denominati a seconda del periodo storico: «Stato giornaliero dell'uscita del pane, vino, carne ed ova di quest'Ospedale», o «Cahier de visite pour l'hopital», o «Registro del controllo dei commestibili», o «Registro giornaliero del regime alimentario dei ricoverati».
La quantità del cibo da assegnare agli ammalati è regolata dalla «porzione», ripartita in: dieta, quarto di porzione, metà porzione, intera porzione, rispondente all'età, al sesso e alle prescrizioni mediche date a ciascun paziente. Vengono inoltre annotate nel medesimo registro le vettovaglie per il mantenimento degli «addetti al servizio» (ospedaliere, sua figlia, servitore, serva, ecc.) e quelle date occasionalmente per prestazioni rese all'ospedale o in elemosina.

Titolo 2

Pergamene, 1226-sec. XVIII, pergg. 110.

Oltre ai testamenti, ivi contenuti, vi sono anche atti d'affitto o permute che possono essere utili per reperire notizie relative alle dispensazioni di elemosine o ai redditi delle terre di proprietà dell'Ospedale.

Titolo 3

Carte sciolte, secc. XV-XX, b. 244.

Vi si possono riscontrare documenti relativi ai redditi delle cascine o terre possedute dall'Ospedale.

«Mandati di pagamento»[7], 1808-1927, voll. 124 e bb. 12.

Nei mandati di pagamento, ordinati cronologicamente, si possono reperire, in allegato, le fatture relative alla spesa di cui si ordina il pagamento. Quelle relative ai generi alimentari riportano la quantità e qualità del cibo acquistato.

«Registro giornale delle spese minute per l'interno», 1809-1915, voll. 10.

Questi registri offrono una notevole quantità di notizie relative al consumo normale, (non cioè particolare come può essere quello di un ammalato) di vettovaglie nell'ospedale. Vi sono annotate le spese giornaliere di burro, formaggio, sale, aceto e «commestibili diversi» da destinarsi al vitto delle suore, delle «figlie della pietà» e dei servi, nonché agli infermi a cui i medici hanno prescritto un cibo particolare.

[7] La serie contiene anche i registri dei mandati di pagamento 1806-1928, voll. 18 e b. 1.

«Registri nosologici», 1820 e 1890-1891, regg. 10.

Il medico o chirurgo annota, in questi registri, la diagnosi del paziente e ne prescrive la dieta.

«Registri di categoria», 1816, 1817 e 1819, regg. 3.

In tali registri si riscontrano le spese complessive periodiche (trimestrali o semestrali a seconda del fabbisogno di ciascun alimento) di pane, vino, carne, olio, aceto, pasta e semola, nonché quelle attinenti la spezieria.

«Regole e stabilimenti per il buon governo dello Spedale Maggiore e Pio Istituto delle Orfane della città di Mondovì», 1778, 1 opuscolo a stampa.

Al capo II del paragrafo 5 di detto regolamento si vieta ai malati di ricevere: «pane, vino, frutta o altro genere di commestibili da' parenti e amici». Si obbliga inoltre il rettore a sottoscrivere i biglietti di assegnamento del pane o della carne agli indigenti.

«Regolamento per l'Ospedale di Santa Croce di Mondovì...», 1836, fasc. 1.

Anche in questo regolamento si accenna al regime alimentare (cfr. il titolo VI: «Regime alimentario»).

«Regolamento di Santa Croce di Mondovì Piazza», 1854, fasc. 1.

Il capo IV di detto regolamento riguarda il: «Servizio Sanitario alimentario».

Ospedale San Francesco d'Assisi di Mondovì Breo

L'archivio dell'Ospedale S. Francesco d'Assisi di Mondovì Breo è stato versato all'Archivio di Stato di Cuneo, unitamente a quello di Santa Croce di Mondovì, in completo disordine. Quindi, come per il precedente, anche per questo è stato necessario un riordinamento per serie archivistiche, individuabile grazie all'esistenza d'inventari coevi[8]. Gli estremi cronologici e la consistenza di tale archivio, emersi nel corso di detto riordinamento, sono i seguenti: secc. XVI-XX; 150 unità archivistiche circa.

Testamenti, Codicilli, Inventari, secc. XVI-XIX, b. 1.

Come è già stato detto per il precedente ospedale, i testamenti sono utili alla ricerca in questione. Parte di questi testamenti non è più conservata in originale

[8] «Repertorio o sia ricavo delle scritture esistenti nell'archivio del venerando Spedale» sec. XVIII.

ma può essere facilmente reperita, in copia, nel libro «B» dell'Ospedale. Inoltre altri testamenti possono essere reperiti nelle 38 buste, denominate provvisoriamente: «Documenti dell'Ospedale», che raccolgono carte dell'archivio non ancora ordinate. Oltre ai testamenti, in queste ultime buste, è stata rinvenuta una «Nota del materiale rubato nella cascina del teologo Baruchi» (sec. XVIII) in cui si possono ravvisare le scorte alimentari rubate indicate nella quantità e nel prezzo. Si è inoltre trovato un registro delle provviste alimentari appartenente ad un magazzino di ferro (1808-1810).

Memorie del sac. Bertola e del sac. Promio, 1664-1757, documenti 46.

Si segnalano questi documenti in quanto è stata reperita la «Copia dell'inventario dei beni ritrovati nel negozio di Giovanni Domenico Promio, dopo la sua morte», del 1678, in cui sono annotate le vettovaglie reperite (frumento, segala, barbariato, pane, legumi, ecc.), la loro quantità e il loro prezzo. Sempre nelle stesse memorie vi è un documento del 1747 dal titolo: «Nota della roba appartenente all'eredità Giuseppe Maria Promio» dove sono segnate le scorte alimentari rinvenute (meliga, fagioli, fagiolini, etc.).

«Libri degli ordinati», 1754-1836, vol. 1.

Sono annotati gli ordinati recanti le medesime notizie descritte in quelle dell'Ospedale precedente.

«Mandati di pagamento», 1838-1928, voll. 32.

Vale, anche qui, lo stesso discorso affrontato per l'Ospedale S. Croce.

Ospedale Santa Croce di Cuneo

L'attività volontaristico-caritativa, che si configurerà poi negli ospedali, ebbe i primi albori in Cuneo nel 1310 quando il vescovo di Asti, a seguito di una donazione avvenuta a quello scopo due giorni prima, affidò l'opera di assistenza ai poveri e agli infermi alla Fraternità dei raccomandati della beata Vergine, da cui l'ospedale trasse inizialmente il nome. Nel 1340 un altro ospedale, quello retto dalla Fraternità dei disciplinati, fu confermato da papa Benedetto XII. A partire dal 1424 l'ospedale fu comunemente denominato «della Crociata» termine con il quale si identificava anche la stessa confraternita dei Disciplinati legata all'opera dell'ospedale stesso.

Nel 1437 vennero annessi all'ospedale S. Croce quelli di Porta S. Francesco, legato alla Fraternità dei raccomandati della beata Vergine, e quello della casa di S. Giovanni. In questa occasione si riconfermarono ancora le finalità dell'opera pia e cioè il soccorso ai miserabili, ai poveri e agli infermi.

Nella seconda metà del '500, a seguito dell'ulteriore espansione dell'opera caritativa, religiosa e sociale della Fraternità dei Disciplinati nasce a Cuneo il Monte di

Pietà. Sempre in questo secolo l'ospedale incominciò a configurarsi non solo come l'attività primaria della Confraternita dei Disciplinati, ma soprattutto come un'opera sociale sentita da tutta la comunità cittadina che intervenne decisamente a controllarne l'amministrazione.

L'archivio dell'ospedale Santa Croce[9], conservato presso l'Archivio di Stato di Cuneo, è costituito da 273 unità archivistiche comprese nell'arco cronologico che va dal 1319 (anno del documento più antico) al sec. XX. Poiché l'archivio è stato ordinato, le fonti per la storia dell'alimentazione si possono facilmente individuare.

«Scritture e titoli diversi spettanti all'Ospedale»[10], 1319-1846, voll. 66.

Si trovano in tali volumi, ai fini della ricerca in oggetto, i testamenti, che offrono una notevole quantità di fonti sui generi alimentari poiché il testatore sovente indicava la quantità e la qualità di cibo da donare in elemosina e da assegnare ai propri familiari.

«Ordinati di Consiglio»[11], 1421-1858, voll. 44.

Vengono periodicamente annotate le disposizioni prese dall'ospedale nell'esplicazione delle sue funzioni e nella gestione dei beni posseduti. Di considerevole interesse sono le deliberazioni sul pagamento in natura di servizi resi all'opera pia (per esempio l'Ospedale paga nel sec. XVI il pittore Francesco della Porta con 6 ½ pinte di vino, 5 libbre di formaggio, 10 libbre di olio di noce ecc.), oppure sono annotate le elemosine elargite o il pagamento di debiti, nonché i patti con gli affittuari di terre in cui si stabilisce che per ogni giornata di terra usufruita venga consegnata all'Ospedale una certa quantità del raccolto. Fanno parte degli Ordinati i lasciti e le donazioni, anch'essi di natura prevalentemente alimentare.

«Libri dei conti», 1418-1940, voll. 33.

In detti volumi si può individuare la quantità e qualità degli alimenti che circolano giornalmente nell'Ospedale. Essi sono articolati in due parti: entrate (*de recepto*) ed uscite (*de expendito*). Nelle voci che costituiscono l'entrata si riscontrano i pagamenti in natura (es.: i fitti delle case sono pagati con grano e carne). Nella parte relativa all'uscita è annotato quanto i massari spendevano per l'acquisto dei cibi destinati agli infermi, ai trovatelli, alla cena del rettore e all'elemosina.

---

[9] P. CAMILLA, *Archivio storico dell'Ospedale Civile di Santa Croce. Indici regesto*, Cuneo 1970.

[10] Nell'inventario dell'Ospedale di Santa Croce di Cuneo redatto da Piero Camilla i volumi sono identificati sotto il titolo: «Documenti». Il reperimento dei testamenti può essere facilitato dagli «indici di repertorio delle scritture» 1318-1837, voll. 4.

[11] Si riferiscono a questa serie anche gli indici di repertorio degli ordinati 1586-1837, voll. 3.

«Distribution journalière des aliments avec le mouvement»[12], 1812-1814, voll. 6.

Questi registri, analogamente ai volumi dell'Economia interna dell'Ospedale Santa Croce di Mondovì, riportano le annotazioni giornaliere del vitto destinato agli ammalati.

«Mandati di pagamento», 1789-1835, voll. 8.

Nei mandati di pagamento, raccolti cronologicamente, si possono reperire, in allegato, le fatture relative alla spesa di cui si ordina il pagamento. Le fatture relative ai generi alimentari riportano la quantità e qualità del cibo acquistato.

[12] Nell'inventario sopra citato questi volumi sono identificati sotto il titolo: «Distribuzione alimenti».

ANNA GONNELLA

L'assistenza pubblica a Trieste: l'alimentazione nell'Istituto dei poveri (1818-1918)

«Con le disposizioni organiche graziosamente sancite da S.M. pel Litorale in data 12 Dicembre 1814[1] fu contemporaneamente ordinata l'erezione dell'Instituto dei Poveri nella Città di Trieste a norma dei principi stabiliti per le altre Provincie dell'Austria (...) al vero scopo del suffragio degli abitanti della Città realmente poveri, e della totale abolizione della mendicità». Questo l'atto formale di nascita dell'Istituto generale dei poveri di Trieste[2], nel quale venivano ora a fondersi sotto un'unica denominazione tutte le opere di carità preesistenti. A tale istituto, che avrebbe iniziato la sua attività col 1° gennaio 1819[3], il Magistrato civico concedeva come sede, assumendosene però l'onere della conservazione e mantenimento, uno stabile situato nel Lazzaretto nuovo (ora viale Miramare)[4]; si stabiliva inoltre che alla

---

[1] Numerose sono le disposizioni che si succedono tra il 1814 e il 1815, relative a istituzioni assistenziali e di beneficenza, nonchè a congregazioni i cui beni erano stati dai Francesi incamerati nel demanio pubblico. Cfr. *Ergänzungs-Sammlung der politischen Gesetze und Berordnungen*, Laibach 1836, pp. 444; *ibid.*, 1844, p. 64.

Un rapporto dell'i.r. Magistrato politico-economico all'i.r. Governo del Litorale, datato Trieste, 18 mar. 1815, cita testualmente: «Dietro la disposizione di S.E. il Sig. Conte Commissario Aulico Organizzatore comunicata a questo Magistrato col Governiale Decreto del 18 novembre 1814 n. 298 venne col dì 1 gennaio a.c. introdotto in questa città il Pio Istituto dei Poveri sul sistema austriaco; mentre la cassa dello stesso fu di già attivata sino dal dì 1 novembre sudetto in seguito alle Organiche disposizioni delli 20 precedente settembre n. 1774», ARCHIVO DI STATO DI TRIESTE (d'ora in poi ASTS), *I.R. Governo del Litorale, Atti generali*, b. 457. Cfr. ASTS, *I.R. Luogotenenza del Litorale, Atti generali*, bb. 3.418 e 3.425.

[2] ASTS, *I.R. Governo del Litorale*, b. 457, ordinanza 12 dic. 1818, n. 2.555.

[3] *Ibidem.*

[4] Si trattava dello stabile n. 1145, denominato Casa Steiner. ASTS, *I.R. Governo del Litorale*, b. 457: «Organizzazione dello Stabilimento di Beneficenza ovvero Istituto dei Poveri in Trieste», III, 8.

nuova opera assistenziale dovessero affluire tutte le elargizioni e disposizioni testamentarie a favore degli indigenti[5].

In verità da tempo l'attività assistenziale a Trieste era stata sottratta dallo Stato asburgico alle cure della Chiesa, per essere delegata dal potere sovrano alle competenze del Comune: nel 1763 Maria Teresa aveva sancito il riconoscimento di una Casa dei poveri (*Armenhaus*)[6], funzionante di fatto già dall'anno precedente, perché vi fossero accolti mendicanti, vagabondi e ragazzi abbandonati, «pertinenti» alla città ed al territorio, mentre i forestieri, dopo l'arresto, sarebbero stati temporaneamente ospitati nella casa, finchè non si fosse potuto rimandarli al paese di provenienza[7]. Nel medesimo istituto trovava posto pure una casa di lavoro, dove i giovani ospiti avrebbero dovuto apprendere uno dei mestieri collegati allo sviluppo della nascente società mercantile triestina, in particolare la fabbricazione di corde e tele per vele[8]. Così, una volta rieducati e, diremmo, inquadrati nel sistema vigente, sarebbero stati reinseriti nella società. Nel 1769 la stessa sovrana ordinò la costituzione di un nuovo ospedale per la città

---

[5] *Cenni storici su l'Istituto Generale dei Poveri di Trieste*, a cura dell'ENTE COMUNALE DI ASSISTENZA, Trieste 1962, p. 14.

[6] ASTS, *C.R. Intendenza commerciale per il Litorale*, b. 19; vedi anche L. TRISCIUZZI - D. DE ROSA, *I bambini di Sua Maestà. Esposti ed orfani nella Trieste del '700*, Milano 1986, p. 84.

[7] *Ibid.*, pp. 21 e 84.

[8] Questo progetto di reinserimento sociale mediante l'avviamento al lavoro presso artigiani e commercianti o, per le ragazze, nelle industrie tessili o a servizio presso famiglie benestanti, continua ad essere perseguito anche nel secolo successivo. Anche all'interno dell'Istituto ottocentesco sussistono infatti, come preparazione all'inserimento nella società borghese, le «sale di lavoro» dove, per sottrarli ad un ozio considerato colpevole e pericoloso, i giovani vengono impiegati nella confezione dell'occorrente per la Casa, e gli anziani in qualità di maestri. I frutti di tale preparazione professionale non furono tuttavia quelli sperati, per la mancanza di strutture e attrezzature adeguate all'interno dell'istituto, e per la scarsa capacità professionale dei maestri, che da molti anni erano inattivi nella società e, comunque, avevano alle spalle un bilancio fallimentare dal momento, che nella maggior parte dei casi, si trattava di persone costrette al ricovero per mancanza di lavoro. Parimenti fallì sul nascere nella seconda metà del sec. XIX il progetto della «nave correzionale» sulla quale si sarebbero dovuti addestrare i giovani alla marineria. Cfr. L. FABI, *La carità dei ricchi. Povertà e assistenza nella Trieste laica e asburgica del XIX secolo*, Milano 1984, pp. 178-182, al quale si rimanda pure per un quadro completo dell'organizzazione assistenziale a Trieste nel secolo scorso e agli inizi del nostro, nonché per una completa bibliografia in merito.

di Trieste[9] anch'esso, in quanto imposto «illuministicamente» dall'alto, senza che si fossero create strutture scientifiche di base, destinato a trasformarsi ben presto in un «contenitore di miseria»[10]. A dispetto infatti delle nuove teorie scientifiche che imponevano la rigorosa separazione degli ammalati dagli indigenti sani[11], a Trieste prevalsero motivazioni economiche, per cui in un'unica struttura trovarono posto l'ospedale, la casa dei poveri, quella degli orfani e le «case di lavoro».

La riorganizzazione dell'attività assistenziale, tentata da Giuseppe II in senso giusnaturalistico, con l'abolizione delle confraternite religiose aventi scopi caritativi e l'istituzione di un'opera laica con annessa casa di ricovero[12], non giunse a completo sviluppo; ciò anche a causa dei sommovimenti politici di fine secolo e delle successive occupazioni francesi, le quali, pur se per la loro breve durata non incisero molto sulle strutture locali, tuttavia non fecero che rafforzare nella cultura dominante il concetto, filantropico ed utilitaristico insieme, di un sistema assistenziale secolarizzato e gestito dal potere pubblico[13].

L'iniziativa venne quindi ripresa, col ritorno degli Austriaci, da alcuni privati cittadini membri del Gabinetto di Minerva: era, questa, una società letteraria e culturale, presieduta dal dott. Domenico de Rossetti, rappresentante di quella classe mercantil-borghese che, aspirando ad aprirsi nuovi spazi di potere, sperava di ottenere per il governo municipale una maggior autonomia da Vienna. A tal fine l'Unione di beneficienza, voluta da Rossetti, richiedeva pure al governo centrale l'autorizzazione ad amministrare il cosiddetto «Fondo dei poveri», la cui gestione per l'assistenza locale era di competenza governativa[14], concessione che le venne però negata finchè il Governo del Litorale, rendendo operative le disposizioni del 1814, stabilì l'ordi-

---

[9] P. KANDLER, *Raccolta delle leggi, ordinanze e regolamenti speciali per Trieste*, Trieste 1861, pp. 559-560; N. ZANNI, *L'Ospedale Maggiore di Trieste. Storia edilizia ed etimologica*, in «Arte in Friuli, arte a Trieste», 1979, 3, pp. 101-117.

[10] L. TRISCIUZZI - D. DE ROSA, *I bambini...* cit., pp. 23-24.

[11] Fu nel secolo XVIII che si sviluppò il concetto di igiene pubblica, sebbene i provvedimenti in tal senso fossero ancora primitivi. Cfr. A. CASTIGLIONI, *Storia della medicina*, Milano 1930, p. 556.

[12] *Cenni storici* ... cit., p. 12; P. KANDLER, *Raccolta...* cit., p. 560.

[13] E. APIH, *La società triestina nel sec. XVIII*, Torino 1957, p. 100; L. FABI, *Il labirinto assistenziale*, in «Qualestoria», n.s., X (1982), 2, p. 7.

[14] L. FABI, *La carità...* cit., p. 22.

namento della nuova Congregazione di carità del prossimo, imponendo che fosse «affidata alla sorveglianza del Magistrato civico, e del Governo, e particolarmente posta sotto la protezione del Capo della provincia»[15]. Scopo della Congregazione, che avrebbe poi dato vita all'Istituto generale dei poveri, era di sussidiare in denaro o alimenti i «realmente poveri» della città ed allontanare la mendicità proterva»[16]; dai consuntivi della nuova istituzione, pubblicati alla fine di ogni anno, si ricava infatti l'entità dei sussidi in denaro, nonchè la quantità e la qualità dei generi alimentari entrati nell'Istituto tramite elargizioni di benefattori[17] e la spesa complessiva sostenuta per l'acquisto di viveri. Nel 1817-1818 la distinta dei viveri donati all'Unione prima, all'Istituto di beneficenza e lavoro poi, è piuttosto scarna e comprende oltre pane e farina, cereali poveri come l'orzo, legumi (fave, fagioli) e, in quantità molto inferiore, carne di manzo; nonché sale, lardo, olio, «butirro cotto»[18]; via via negli anni successivi, nei rendiconti di quello che ormai è divenuto Istituto generale dei poveri, le voci si fanno più varie e numerose[19]: accanto a più specie di legumi, sono presenti carne, ortaggi vari, soprattutto di produzione locale, tutti i tipi di frutta sia pure in modiche quantità, ed inoltre «mandolatto», mostarda, e «kugelhof»[20]. Ma le elargizioni in natura, occasionali o ricorrenti, non potevano costituire la base dell'ordinario menù quotidiano dell'I-

---

[15] ASTS, *I.R. Governo del Litorale*, b. 457, «Organizzazione...» cit., 1,5

[16] *Ibid.*, II, 6-7; IV, 13-14 cfr. anche IV, 16-17. Il concetto di «realmente povero» è costantemente presente nelle disposizioni asburgiche relative ai provvedimenti assistenziali, fin dal sec. XVIII, per definire colui che solo ha diritto a beneficiare dell'assistenza pubblica in quanto non per propria colpa, ma per sfortunate vicende personali, malattia, vecchiaia è stato condotto all'impossibilità di procurarsi il sostentamento con un onesto lavoro.

[17] Ai primi posti nell'elenco figurano quasi sempre: il Magistrato civico, l'i.r. Tribunale provinciale, l'i.r. Pretura urbana, l'i.r. Commissario di polizia ed il Commissario ai mercati.

[18] ASTS, *I.R. Governo del Litorale*, b. 457, «Conto e bilancio generale dell'Unione di beneficenza» per il 1817; *ibid.*, «Rendiconto dell'Istituto di lavoro e beneficenza» per il 1918.

[19] Le voci che compaiono più di frequente sono: pane, farina, fagioli, «favetta d'Egitto», «lente d'Egitto», «risi d'Alessandria», «pomi di terra», «gries» (semolino), orzo, formaggio, carne bovina e suina, castrato, più raramente vitello, agnello e prosciutto; spesso sono citati baccalà, vino nero e bianco «luganiche e crodiche di lardo, sardoncini, capuzzi freschi e garbi, rape fresche e garbe, erbette rosse», radicchio, «articiocchi» (carciofi), insalata, sedano, cavolfiore, finocchio, aglio e cipolla, pomidoro, melanzane e fagiolini.

[20] *Kugelhof*: prestito dal tedesco-austriaco *Kugelhupf* o *Gugelhupf* per indicare un dolce molto semplice di pasta lievitata, quasi una focaccia dolce. Cfr. E. ROSAMANI, *Vocabolario giuliano*, Bologna 1958, p. 276; M. DORIA, *Grande dizionario del dialetto triestino*, 1987, p. 191.

stituto; le fonti però ci rivelano quella che era la caratteristica costante del vitto interno, l'impiego usuale cioè, e per certi periodi esclusivo, della «zuppa alla Rumford», la stessa che veniva distribuita ai poveri della città, i quali, forniti di specifico attestato rilasciato dal Magistrato civico su segnalazione dei parroci e dei capicontrada, si recavano all'Istituto a ritirare il loro mezzo boccale di minestra. Già i consuntivi del 1817 e 1818 registrano in un prospetto a parte il numero di distribuzioni mensili delle razioni di pane e zuppa, che continuarono per tutta la vita dell'Istituto, come appare da corrispondenza, regolamenti, rapporti, relazioni mediche, bilanci preventivi e conti consuntivi. Consistente principalmente in legumi e cereali ridotti in poltiglia e cucinati in acqua e brodo, la pietanza derivava il nome dal suo inventore, il conte Rumford [21], il quale alcuni anni prima aveva risolto il problema di provvedere, con poca spesa e risultati positivi anche sul piano dell'efficienza lavorativa, al mantenimento dei suoi soldati, nonché dei poveri ospitati nell'Istituto di Monaco di Baviera, da lui stesso controllato. Aveva infatti osservato che gli animali ingrassavano se nutriti con un pastone in cui i cereali fossero bolliti nell'acqua, alla quale egli, partendo da teorie pseudoscientifiche diffuse all'epoca, attribuiva un certo potere nutritivo, negandolo invece alla carne che avrebbe avuto la sola funzione di migliorare il gusto delle pietanze. Ideò così una zuppa che fornisse il massimo nutrimento al minimo costo: gli ingredienti erano orzo perlato, piselli, patate (inizialmente introdotte e preparate di nascosto, in quanto considerate ancora generalmente non commestibili), sale, un po' d'aceto, acqua nella quale si cucinava il tutto, rimestando fino a ridurre gli ingredienti in poltiglia. Da ultimo si aggiungevano fettine di pane raffermo e fritto che, rendendo necessaria una lunga masticazione, serviva ad aiutare la digestione e a prolungare il piacere del pasto, cosa che il Rumford

[21] Benjamin Thompson, americano del Massachussets, dopo una giovinezza avventurosa e romanzesca, approdò in Europa, dove il suo arrivismo e la sua furfanteria, combinati con una certa dose di fortuna, gli permisero di diventare colonnello e aiutante di campo del re di Baviera, che nel 1792 lo insignì del titolo di conte di Rumford. Figura eclettica di sperimentatore e inventore genialoide, diede un contributo non trascurabile alla fisica moderna con i suoi studi sulla conducibilità termica; inventò, tra l'altro, la cucina economica col focolare chiuso in una cassa isolata. Cfr. E. LARSEN, *Graf Rumford. Ein Amerikaner in München*, München 1962; C.S. BROWN, *Il conte Rumford. Un avventuriero scienziato*, Bologna 1968.

definì di grandissima importanza[22]. Questa minestra insieme ad altre da lui inventate, ebbe un'enorme fortuna in tutta Europa, subendo probabilmente l'introduzione di varianti nella ricetta, a seconda dei prodotti locali e quindi della reperibilità degli ingredienti e delle abitudini alimentari. Così a Udine, dove un gruppo di «Amici dell'umanità» si era assunto l'onere di prepararla e distribuirla a proprie spese ai poveri della città, non istituzionalmente ma occasionalmente, quando se ne presentava il bisogno. La ricetta udinese, trasmessa al Presidio governiale di Trieste nel 1816 e nella quale non compaiono le patate, prevede l'impiego dei fagioli al posto dei piselli, la presenza di «farina di formento», l'uso, in alternativa all'orzo, del «formento pilato» e l'aggiunta di «ossi suini»[23].

Nella variante triestina, adottata dall'Istituto dei poveri, la zuppa Rumford era costituita di orzo e fagioli «bene condita con pesto di lardo», tranne che nei giorni di magro quando il condimento animale era sostituito da olio e cipolla; nei giorni festivi poi, la si cucinava in brodo di carne aggiungendovi del riso[24]; sempre la si arricchiva con «una

---

[22] La ricetta originale ci viene fornita dallo stesso inventore in B. VON RUMFORD, *Kleine Schriften, aus dem Englischen übersetzt, und mit neuen Beilagen bereichert*, I, Weimar 1800. Fin dall'antichità ortaggi e legumi, almeno quelli allora conosciuti, costituirono un elemento importante nella dieta povera, quasi che «naturalmente» l'uomo provvedesse alla sua indispensabile riserva di vitamine e sali minerali e ad un minimo apporto proteico, utilizzando istintivamente i prodotti della natura che erano alla sua portata e che la sua personale esperienza gli aveva indicato come aventi proprietà energetiche. I legumi poi, essendo impiegati nella rotazione delle colture e facilmente conservabili per l'inverno, costituivano alimento di supporto e, in periodi di carestia, pure di sostituzione dei cereali. Cereali e legumi spesso utilizzati insieme in creme, zuppe, farinate costituivano così un pasto povero, ma equilibrato da un punto di vista nutritivo. Cfr. A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco. Il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medioevo*, Torino 1981, pp. 123-132.

Anche nella teresiana Casa dei poveri, il vitto consisteva in «molti legumi e poca carne, sufficiente pane, più verdure che è possibile», cfr. ASTS, *C.R. Intendenza commerciale*, b. 32, «Rapporto Pittoni», Trieste, 1 ott. 1781.

[23] BIBLIOTECA CIVICA, Trieste, *Archivio storico del comune di Trieste, Atti presidiali, 1814-1830*, F1-L6. La ricetta, gentilmente segnalata dal sig. P. Covre, si trova allegata ad un rapporto del Presidio magistruale, incaricato dall'i.r. Governo di esprimere un circostanziato parere sull'opportunità di effettuare in Trieste le distribuzioni di zuppa Rumford e sull'eventuale procedura da adottare.

[24] Nella cucina antica il riso era considerato un cereale più pregiato, non di uso comune e consigliato soprattutto nelle diete degli infermi, specie se pilato e ridotto in pappa. Cfr. A.M. NADA PATRONE, *Il cibo* ... cit., p. 120.

conveniente quantità di peppe e zenzero e di verdura»[25]. Se nel 1818 le razioni distribuite agli «esterni» furono in totale 143.978[26], nell'anno successivo il numero dovette presumibilmente essere molto inferiore, giacché le somministrazioni furono concesse solo a 130 persone, mentre aumentò proporzionalmente il numero degli ospiti della Casa, volontari o coatti che fossero (da 250 nel 1818 a 437 nel 1819)[27]. Dall'archivio proprio dell'Istituto, conservato attualmente dall'ente successore[28], appare però che ai poveri delle «ville» più lontane, segnalati dal rispettivo parroco, si faceva normalmente arrivare la «zuppa cruda» ossia i singoli ingredienti allo stato crudo, compreso l'olio[29], o anche farina gialla e sale[30].

Le somministrazioni alimentari salivano necessariamente di numero in inverni particolarmente rigidi, come quello del 1830, quando la direzione onde evitare ai «necessitosi» il tragitto sotto le intemperie fino all'Istituto per ritirare la minestra, decise di fissare tre punti di distribuzione in diverse zone della città: poichè però si presentava estremamente complicato trasportare nei luoghi deputati alle somministrazioni la zuppa preparata all'Istituto, e comunque sarebbe stato impossibile farvela giungere ancora calda, la si sostituì con una corrispondente razione di pane, sebbene questo comportasse un aggravio finanziario superiore dell'1,50%[31]; nel contempo si esortavano i privati benestanti a collaborare col Comune nel soccorso agli indigenti, distribuendo minestra calda

---

[25] BIBLIOTECA CIVICA, Trieste, *Archivio storico del comune di Trieste*, 3/11, 1853-1855, «Regime dietetico dello stabilimento e relative disposizioni», 1853.

[26] ASTS, *I.R. Governo del Litorale*, b. 457, «Rendiconto dell'Istituto di lavoro e beneficenza» per il 1818.

[27] *Ibid.*, «Rendiconto dell'Istituto generale dei Poveri» per il 1819. Il «beneficio del ricovero» indicava in realtà eufemisticamente un esercizio coercitivo e repressivo delle manifestazioni di miseria, tendenzialmente suscettibili di turbare l'ordine pubblico; mentre significativa è la dichiarazione dell'attuario dell'Istituto C. Combi, sull'utilità politica della distribuzione di zuppe ai poveri della città, ai fini della «sicurezza pubblica». Cfr. L. FABI, *La carità* ... cit., pp. 27-36 e 41.

[28] Dopo la soppressione dell'ECA, erede diretto dell'Istituto dei poveri, le competenze previste dalla normativa vigente sono passate all'Istituto triestino per gli interventi sociali (ITIS), dipendente dal Comune, ma con gestione autonoma. È occupata dall'ITIS anche la sede, che fu dell'Istituto fin dal 1862, e funge ora solo da cronicario e centro di ritrovo diurno per anziani.

[29] ITIS, Trieste *Archivio storico*, «Vettovagliamento, 1829-1918».

[30] *Ibid.*, «Rendiconti», cfr. ad esempio quello per il 1868.

[31] ASTS, *I.R. Governo del Litorale*, b. 499, «Verbale seduta ... 12 gennaio 1830».

e pane alle famiglie povere del loro rione [32]. Dall'esame comparato delle fonti, si rileva pure che l'andamento delle sovvenzioni in generi era anche legato alla situazione economica generale e alla maggiore o minore floridezza delle finanze dell'Istituto e delle Casse comunali. Negli anni immediatamente seguenti il 1860, in un quadro di generale depressione economica, si verificò un calo nelle elargizioni private all'Istituto, mentre la miseria delle classi infime cresceva al punto che l'unico loro sostentamento era la zuppa fornita dalla «refezione pubblica»: nel 1868 si ebbe una media di 60.000 zuppe distribuite mensilmente, mentre diminuirono le sovvenzioni erogate in denaro [33].

Per gli ospiti dell'Istituto, la zuppa Rumford costituì nei primi anni l'unico alimento quotidiano; in seguito, migliorata la situazione finanziaria dell'Istituto stesso, secondo quanto affermò la direzione [34], fu introdotta una maggior varietà di minestre (ma si trattava per lo più dell'introduzione o della sostituzione nella ricetta di base, di qualche singolo ingrediente), e fu aggiunta una somministrazione di carne nei giorni festivi e di trippa al giovedì. Simili precisazioni ci vengono in genere fornite da documentazione relativa ad indagini e inchieste esperite dal governo, in seguito a lagnanze e denunce dei ricoverati, che si dicevano costretti a mangiare una brodaglia confezionata con fagioli «guasti e puzzolenti» [35] e «con orzo carico di vermi e sporchezi, paste garbe, sussini marci e verminosi» [36], a causa della «malafede» del

---

[32] *Ibid.*, «Rapporto dell'I.R. Magistrato politico - economico all'I.R. Governo», Trieste 13 gen. 1830.

[33] L. FABI, *La carità*... cit., pp. 139-140. Una situazione per certi aspetti analoga si ripete ai primi del sec. XX, in un periodo di «riconversione industriale» delle strutture produttive commerciali di Trieste, quando una massa di manodopera generica si riversa in città dai territori contermini e da quelli soggetti al Regno d'Italia, con conseguente lievitazione dei prezzi e aumento della disoccupazione. Cfr. E. APIH, *Trieste*, Bari 1988, pp. 70-71.

Nel 1901 le razioni di zuppa distribuite furono 410.970, senza contare 502.142 razioni di pane. Tali cifre aumentarono enormemente nel periodo bellico: nel 1916 furono distribuite 2.714.538 razioni di minestra e kg. 119.161 di pane. Cf. ITIS, Trieste, *Archivio Storico*, *Bilanci*, «Conti preventivi per il 1901, 1909-1910, 1916».

[34] ASTS, *I.R. Governo del Litorale*, b. 485, rapporto della direzione dell'Istituto all'i.r. Magistrato, Trieste, 4 set. 1826.

[35] *Ibid.* «Deposizione al Capitanato circolare di due ragazzi fuggiti dall'Istituto e arrestati essendo stati colti nell'atto di mendicare», 1826.

[36] ASTS, *I.R. Luogotenenza del Litorale, Atti generali* b. 286, Denuncia di G. Franincich, cursore dell'Istituto dei poveri, Trieste, 17 mar. 1866.

direttore dell'istituto, come dichiarò uno dei denuncianti nel 1866, mentre, d'altro canto, simili accuse venivano dalla direzione stessa attribuite alla «indole viziosa» dei beneficati.

Certo è che nel 1826 la Commissione ispettrice nominata dall'i.r. Magistrato dopo un sopralluogo effettuato in seguito ad una di queste denunce, concluse che le razioni di pane erano così scarse e la zuppa e il vino così allungati che potevano fornire ben poco nutrimento. Spesso in occasione delle recriminazioni degli assistiti, la direzione dell'Istituto presentava al Magistrato e al Governo, a riprova della falsità delle accuse, copia del «Regime dietetico» in uso. Tali regolamenti, che nelle fonti compaiono dalla metà del secolo XIX, riportano, con ben poche modifiche sostanziali nell'arco del secolo, una minuziosa elencazione dei piatti da servirsi nei tre pasti giornalieri, ad ore rigidamente fissate, nei diversi giorni della settimana e in determinate festività o periodi dell'anno[37]. In realtà, come si è detto, pur con alcune varianti e qualche miglioramento, alla base dell'alimentazione nell'Istituto restò sempre la zuppa Rumford, che veniva somministrata in almeno uno dei pasti giornalieri, arricchita eventualmente di «carni e cartilagini tenere debitamente sminuzzate», già utilizzate per la preparazione del brodo; a colazione veniva servito il «brodo brustolà»[38]; solo la sera i «ricoverati» usufruivano di un pasto un po' più ricco e la zuppa poteva essere condita con burro: l'introduzione di questo tipo di condimento viene anzi evidenziata dalla direzione dell'Istituto tra i miglioramenti apportati al menù nel 1862, nel quale si raccomanda tuttavia di usarne con «moderata frequenza», dato il suo costo elevato. Ogni pasto generalmente comprendeva un piatto unico: solo nei giorni festivi alla zuppa del mezzogiorno seguiva una razione di carne e, per gli adulti, 1/8 di boccale di vino, che ai ragazzi veniva concesso solo nelle feste principali:

---

[37] BIBLIOTECA CIVICA, Trieste, *Archivio storico del comune di Trieste*, 3/11, «Regime dietetico» 1853; *ibid.* «Regolamento dietetico», 1862.

[38] *Ibid.*, 3/11, 1862, «Regolamento dietetico». Il termine di «brodo brustolà» (abbrustolito) è spiegato nel citato «Regolamento» come segue: «di farina tostata, condito con burro cotto». Il «Regime» del 1853 invece, prevedeva, per cena, pasta condita col burro e nei giorni festivi patate o rape condite con olio e aceto, insalata o frutta.

Natale, Pasqua, il genetliaco dell'imperatore, il giovedì grasso e l'ultimo giorno di carnevale[39].

Tuttavia giova ancora ricordare che, se nei primi decenni dell'800 eventuali modifiche al vitto interno, che era uniforme per tutti, venivano apportate solo in casi specifici dietro prescrizione medica, verso la metà del secolo si istituzionalizzò una diversificazione nelle diete, a somiglianza, per quanto si poteva, di quelle vigenti nel campo dell'assistenza ospedaliera[40].

---

[39] Il giovedì grasso aveva luogo nell'Istituto la cosiddetta «Cena di Berlingaccio», nella quale venivano serviti dolciumi forniti dai pasticceri triestini, ed in particolare la «torta monumentale» offerta ogni anno dai baroni Rittmeyer. Cfr. ITIS, Trieste, *Archivio Storico*, «Cerimonie, solennità, feste, 1867-1917». I ragazzi ricoverati nell'Istituto erano orfani e vagabondi, mentre i neonati «esposti» continuarono ad essere accolti nell'ospedale e spesso mandati a balia nel Cragno. Ma a Trieste l'assistenza pubblica si occupò dell'infanzia anche in altra forma, assumendo una funzione, diremmo, preventiva, a scongiurare l'instaurarsi di una situazione di pericolosità sociale nell'età adolescenziale: verso la metà del secolo si affrontò concretamente il problema dei «figli delle classi povere» dai 3 ai 6 anni, che nei giorni feriali restavano privi di accudimento e di sorveglianza, essendo i genitori fuori casa tutta la giornata per lavorare. Dopo il fallimento di un primo tentativo lasciato all'iniziativa privata, il 17 settembre 1855 venne inaugurato il primo asilo comunale, dipendente dalla Direzione generale di pubblica beneficenza. Di tale istituzione, sulla quale sarebbe troppo lungo diffondersi, rimane una discreta documentazione sia nell'archivio storico comunale presso la Biblioteca civica, sia in quello dell'ITIS. Cfr. in particolare ITIS, Trieste, *Archivio Storico*, «Asilo», Relazione di Amalia Schloecker alla Direzione generale di pubblica beneficenza, con allegato dietario dell'asilo contenente pure precise indicazioni per la preparazione dei cibi, Trieste, 12 dic.1865. BIBLIOTECA CIVICA, Trieste, *Archivio storico del comune di Trieste*, 3/11, «Asilo d'infanzia».

[40] ITIS, Trieste, *Archivio storico*, «Vettovagliamento», 1851, copia del contratto tra la Direzione generale di pubblica beneficenza e Demetrio Brigiaccio, per la fornitura di viveri al «civico Spedale di Trieste nel biennio 1 novembre 1851-31 ottobre 1853». La dieta dei poveri, si differenzia comunque nettamente dalle diete ospedaliere che, fin dall'epoca teresiana offrivano una certa ricchezza di carne (sia di manzo che di vitello), di verdure, nonché la presenza di uova. Se nel sec. XVIII il C.R. Ospedale prevedeva tre diete per gli infermi oltre a quelle per i pazzi, le partorienti, gli incurabili e le «creature da latte», fin dal 1808 il «contratto d'arrenda dei viveri» contempla cinque diete graduate a seconda del tipo di infermità, prestando inoltre particolare attenzione all'alimentazione delle altre categorie di ricoverati. Dieci anni dopo il dietario era ancora praticamente lo stesso, ma nei capitolati d'appalto successivi minuziose e precise disposizioni erano impartite agli aggiudicatari delle gare (l'«arrendatore delle cibarie» e «l'arrendatore del pane»), circa la qualità della carne, dei cereali in genere, nonché del pane e del vino: tutti i viveri inoltre venivano esaminati da un medico e da un ispettore; precisa è la ricetta del brodo che, dovendo essere utilizzato in tutti e tre i pasti giornalieri, veniva cucinato la mattina e appena pronto veniva consegnato all'ispettore che custodiva la chiave della dispensa, per evitare che l'arrendatore ne estraesse il grasso.

Dal «Regime dietetico» del 1853, apprendiamo infatti che carne e vino potevano essere somministrati anche ogni giorno a coloro che «o per la loro complessione fisica, o per la qualità del lavoro cui si trovassero destinati» fossero proposti per un tale trattamento da parte di due commissioni, quella della Casa e quella delle Sale di lavoro[41]. Stabilite successivamente tre diete d'infermeria, era contemplato comunque un «cibo per difettosi» analogo al menù comune, ma privo di legumi, uno «pei cagionevoli» che erano dispensati dal cibo di magro e godevano della terza dieta d'infermeria, la più ricca, con «pane fino» e carne; così pure gli «acciaccati» che in più avevano diritto al vino ogni giorno[42].

In quegli stessi anni sembrò alla direzione della Pia casa di poter conciliare l'esigenza di economizzare tempo e combustibile col tentativo di migliorare la qualità di quello che era l'alimento base dei suoi assistiti, sia dal punto di vista nutritivo che della gradevolezza del sapore, ciò che si tradusse anche in una modernizzazione degli impianti. Da fonti parallele, quali gli archivi storici del Comune e dell'ITIS, si rileva che nel 1852 fu apprestata una cucina a vapore per la preparazione della consueta zuppa, sulla base delle «norme tabellarie compilate

---

La dieta per gli invalidi e i pazzi, a base di minestra di legumi e cereali è quella che più si avvicina ai menù ordinari dell'Istituto dei poveri, confermando che tale genere di alimentazione veniva considerato idoneo per un intervento di tipo assistenziale, più che terapeudico. Cfr. ad esempio.: ASTS, *C.R. Governo del Litorale*, b. 845, *I.R. Governo per il Litorale*, b. 554, 632 e 648; BIBLIOTECA CIVICA, Trieste, *Archivio storico del comune di Trieste*, 4/3.

[41] *Ibid.*, «Regime dietetico» 1853.

[42] *Ibid.*, «Regolamento dietetico», 1862. Per le sue proprietà organolettiche, le sue virtù stimolanti, antisettiche e sedative al tempo stesso, il vino era considerato un alimento pregevole e prescritto quindi come ricostituente, rivitalizzante, integratore di diete particolari. Nello stesso tempo, essendo da secoli per i ceti più poveri quasi l'unico mezzo di evasione dalle miserie della vita quotidiana, unico premio a una giornata di fatiche e di stenti, in tal senso per gli ospiti dell'Istituto veniva a far parte del menù della festa. Verso la fine del secolo, nel 1894, si esaminò la possibilità di introdurre nella dieta dei ricoverati la birra, pubblicizzata dalla ditta produttrice come una «squisita bevanda» di «importanza igienica» con proprietà, «ricostituenti e rilassanti», già introdotta in case di cura. Ma il progetto fu subito accantonato in seguito alle perplessità espresse dal medico d'istituto, secondo il quale si poteva, dietro prescrizione specifica, somministrarla come tonico-ricostituente, ma con cautela, in quanto presentava la possibilità di far insorgere affezioni intestinali. Cfr. ITIS, Trieste, *Archivio storico*, «Vettovagliamento, 1829-1918».

dal benemerito e dottissimo sig. Dottore Plesner di Praga»[43]. In tale occasione su richiesta dello stesso Istituto, che intendeva cautelarsi contro le eventuali «calunnie» di «gente sconoscente», fu ordinata dal Magistrato civico un'ispezione nel corso della quale si accertò che tutti gli ingredienti crudi erano di buona qualità e «conformi alle leggi igieniche, meno un residuo di fagiuoli che erano scadenti e vecchi»; e che la nuova attrezzatura di cucina offriva ogni garanzia sotto il profilo sanitario. Tuttavia l'ispettore, dopo aver assaggiato giornalmente per due mesi la zuppa, preparata secondo diverse varianti, ritenne opportuno suggerire una diversa proporzione tra «parte liquida e solida» della minestra, al fine di ottenere una zuppa «buona, saporita, sana, nutritiva e che appaga l'occhio»[44].

Il problema del regime alimentare si poneva con particolare urgenza soprattutto in determinate gravi circostanze, quali le malattie epidemiche che per la loro stessa natura colpivano maggiormente gli strati più poveri della popolazione, nei quali si diffondevano più rapidamente, a causa delle inadeguate condizioni igieniche di vita e delle carenze alimentari che non aiutavano certo l'organismo a crearsi delle difese. Tali furono ad esempio le epidemie di colera che colpirono anche Trieste per tre volte nel corso del secolo XIX: nel 1836, nel 1849 e nel 1855. Pur se gli ospiti dell'istituto erano in certo senso protetti dal contagio per la loro stessa reclusione, tuttavia troppo grave era il pericolo per non preoccupare e le autorità preposte alla salute pubblica e il medico della casa, al fine di individuare le misure più idonee a impedire la diffusione di quel morbo dalla causa ignota: tra queste, in assenza di rimedi farmacologici, assumeva particolare importanza preventiva, oltre all'isolamento, una dieta che aiutasse le difese organiche e non favorisse l'insorgere della malattia[45].

---

[43] *Ibidem*; BIBLIOTECA CIVICA, Trieste, *Archivio storico del comune di Trieste*, 3/11, 3, 1852.

[44] *Ibid*, rapporto, Trieste, 18 ott. 1852.

[45] Intorno alla metà del sec. XIX, la medicina attraversa un momento di crisi, iniziata fin dagli anni '30 col fallimento terapeutico nei confronti delle grandi epidemie, non più viste come castigo divino o strumento di regolazione naturale della densità di popolazione, ma flagello insostenibile in una società urbana industrializzata o sulla via dell'industrializzazione. In tale ambito si colloca pure la trasformazione della medicina da «terapeutica» a «preventiva» che rivolge un occhio particolare all'igiene ambientale e inizia a prendere provvedimenti non occasionali, ma sistematici, per la salute pubblica, onde riconquistare la fiducia della collettività, divenendo inoltre per lo Stato strumento indispensabile per il benessere e la coesione sociale. Cfr. R.H. SHRYOCK, *Storia della medicina nella società moderna*, Milano 1977, pp. 144-155. F. MOIRAGHI, *La medicina. Paradigmi teorici, immagini ideologiche, pratiche sociali*, Bologna 1981, pp. 15-19.

Sembrò in un primo tempo che le zuppe Rumford con il loro contenuto proteico fossero ideali per l'apporto energetico che potevano offrire all'organismo aiutandolo ad affrontare il male: lo stesso Commissario provinciale di sanità nel 1831, in previsione dell'arrivo del «cholera orientale», che stava imperversando in Europa, aveva suggerito con suo decreto del 23 agosto 1831, n. 612, di agire come negli «anni della fame» 1816-1817 e come nell'inverno del 1830, distribuendo cioè «zuppa alla Rumford» in punti diversi della città, per evitare assembramenti che avrebbero aumentato le occasioni di contagio[46]. Durante l'epidemia del 1855, il dott. Gaspare Viezzoli, per molti anni medico dell'istituto, dichiarava che «alle insalate» (che favorivano la diarrea) «furono sostituite buone zuppe» e suggeriva altresì di far cibare «ogni giorno di grasso i ricoverati», precisando che le stesse misure erano già state adottate con successo nel 1849[47]. Tuttavia lo stesso Viezzoli, pur sottolineando la nutritività della Rumford, aveva espresso alcune perplessità in merito alle controindicazioni che essa rappresentava soprattutto a livello di disturbi intestinali, e che erano particolarmente gravi nel frangente specifico dell'epidemia di colera[48]; in effetti peraltro, già nel 1836 il Magistrato civico aveva invitato la direzione dell'istituto ad attenersi alle teorie mediche correnti e ad omettere quindi i legumi nella preparazione delle zuppe sia per i ricoverati che per gli esterni, curando nel contempo che queste fossero «più nutritive possibile»[49]. Nel luglio del 1855, forte ormai dell'esperienza delle recenti epidemie, la Commissione locale di sanità, predisponendo le misure da adottare per prevenire la diffusione del «male asiatico» che si era già manifestato sia pure con casi isolati nella città, così si esprimeva:

«Si faccia uso moderato di vino, ma si eviti possibilmente quello degli spiriti e dei liquori alcoolici, si adotti il nutrimento di cibi animali sostanziosi e si abbandoni l'uso soverchio di erbaggi crudi e di frutta, tanto più se immatura, e particolarmente quello dei cocomeri (così dette angurie) preferendo fra i vegetabili le patate di buona qualità»[50].

---

[46] ITIS, Trieste, *Archivio storico*, «Provvedimenti sanitari. Cholera morbus», Lettera del Commissario provinciale di sanità all'Istituto generale dei poveri, Trieste, 3 set. 1831.

[47] Ibid., Rapporto Viezzoli, Trieste, 7 lug. 1855.

[48] *Ibid.*, Trieste, 24 mag. 1856.

[49] *Ibid.*, Lettera dell'i.r. Magistrato politico-economico alla direzione dell'Istituto generale dei poveri, Trieste, 22 lug. 1836.

[50] *Ibid.*, Avviso della Commissione locale di sanità, Trieste, 4 lug. 1855.

Ma dalle fonti in nostro possesso non risulta che nella dieta dei poveri siano stati introdotti «cibi animali» che non fossero i grassi di condimento ed i «quarti anteriori» di manzo con cui veniva preparato il brodo. Peraltro è doveroso sottolineare che la situazione interna dell'istituto non destò mai eccessive preoccupazioni a causa del colera, come ebbero infatti a dichiarare sia la direzione sia il dott. Viezzoli, il quale anzi espresse il suo meravigliato compiacimento per tale positivo stato di cose, verificatosi malgrado le condizioni igieniche fossero «poco favorevoli» e «il cibo più usitato (...) nutritivo sì, ma pur sempre tale da favorire anzi che nò le scorrenze intestinali»[51].

Le fonti offrono anche un interessantissimo e completo rapporto, presentato dallo stesso dott. Viezzoli alla direzione dell'istituto nel 1838[52], riguardo alla scrofola, malattia di origine tubercolare, endemica tra la popolazione povera, e tra gli ospiti dell'istituto in particolare. Di essa il medico analizza le cause e propone i rimedi più opportuni per arginarne la diffusione: a tal proposito egli afferma in maniera decisiva ed inequivocabile gli indubbi vantaggi di un'appropriata alimentazione: «Il punto principale consiste nel regime dietetico. Senza di esso tornano nulli tutti i rimedi cosiddetti antiscrofolosi, di cui abbondano i nostri codici farmacologici; per esso si può giungere talvolta ad una perfetta guarigione»[53]. La dieta che egli suggerisce per gli individui scrofolosi o minacciati dalla malattia consiste in un pasto composto ogni giorno

---

[51] ITIS, Trieste, *Archivio storico*, b. «Atti medico-sanitari», rapporto Viezzoli, Trieste 27 mag. 1856. Questa constatazione aveva indotto il medico a concordare con la maggior parte dei suoi colleghi sulla contagiosità del male. In quegli anni in tutta Europa, il fatto che le epidemie si diffondessero soprattutto nei quartieri proletari sovraffollati, cominciava a far pensare alla necessità di provvedimenti generali di igiene pubblica, anche in considerazione dell'impotenza della medicina di fronte a un tale flagello. Con i progressi compiuti dalla batteriologia, si giunse finalmente nel 1883 ad isolare il vibrione del colera. Cfr. R.H. SHRYOCK, *Storia della medicina* ... cit., p. 170.

[52] ITIS, Trieste, *Archivio storico*, b. «Atti medico-sanitari», rapporto Viezzoli sulla scrofola e corrispondenza con C. Combi, 1838.

[53] Anche se spesso mascherate da significati simbolico-religiosi, la cura dell'igiene personale e un'appropriata alimentazione furono sempre, fin dal Medio Evo, i rimedi più frequentemente impiegati negli ospedali, che peraltro erano le uniche strutture assistenziali a quell'epoca: ciò non solo per la carenza di rimedi farmacologici, ma proprio in quanto era evidente la causa reale di molte malattie che colpivano gli strati più poveri della popolazione. Cfr. A. SAUNIER, *La vita quotidiana negli ospedali nel Medioevo*, in J. LE GOFF - J.C. SOURNIA, *Per una storia delle malattie*, Bari 1986, pp. 240-241.

di carne di manzo e di una minestra di verdure o di riso dalla quale siano però esclusi i legumi e le «paste pesanti». Andando alle radici del problema, il Viezzoli affermava che anche per i soggetti sani e, diremmo oggi, «non a rischio» la miglior prevenzione era di «non obbligarli ogni giorno al consueto cibo d'orzo e fagiuoli, e di introdurre in di lui vece almeno tre volte a settimana una zuppa più salubre, unitavi una porzione analoga all'età, di carne bovina»[54]. Dopo avere inoltre consigliato soprattutto per i ragazzi l'esercizio muscolare all'aria aperta, lozioni fredde e bagni di mare, formulò pure una proposta per un regime di infermeria comprendente quattro diverse diete: la più leggera consisteva in «brodo schietto», da somministrarsi tre volte al giorno, l'ultima, la più ricca, contemplava tre somministrazioni giornaliere di zuppa di riso o di pastina con carne di manzo, ed un bicchiere di vino a pranzo: quest'ultimo riservato ai soli adulti come bevanda a loro più confacente che non ai fanciulli, tanto più che, come sottolineò il Viezzoli, non risultava dalla letteratura medica del tempo che avesse alcun valore terapeutico o profilattico «contro l'egritudine scrofolosa». Simili suggerimenti caddero però nel nulla, se, come abbiamo visto nei regolamenti dietetici successivi e per tutto il secolo l'indicazione di una razione di carne e di vino viene inserita solo nel pasto dei più debilitati. Del resto, l'attuario dell'istituto, Combi, aveva risposto in maniera esplicita al rapporto Viezzoli, che le leggi economiche dell'istituto e la necessità di «assuefare i fanciulli a un metodo di vita laborioso e meno agiato» non consentivano di mutare «il metodo dietetico e l'orario di lavoro vigente da tanti anni»[55].

Ancora nei primi decenni del Novecento il problema di conciliare le esigenze finanziarie dell'istituto con la buona salute dei ricoverati trovava il suo punto debole nel vitto. Nel novembre del 1914, essendosi riscontrato un calo di peso nei ragazzi che lavoravano nelle officine della Pia casa, senza che di tale fenomeno si rilevasse una

---

[54] ITIS, Trieste, *Archivio storico*, b. «Atti medico-sanitari». rapporto Viezzoli, 1838. Il vitto a base di zuppe di legumi venne incriminato pure dal «chirurgo maggiore» ed oculista dell'istituto, il dott. Costantino Cumano, il quale, occupandosi di un'altra malattia endemica tra i ricoverati, la scabbia, prescriveva che anche gli scabbiosi godessero della dieta migliore, priva di legumi che a suo parere ostacolavano la guarigione.

[55] *Ibid.*, Risposta di C. Combi al dott. Viezzoli, Trieste, 12 mag. 1838.

causa patologica, si propose di aumentare la razione giornaliera di pane e di arricchire il pasto serale[56]. E due anni dopo, un rapporto sanitario denunciava le tutt'altro che buone condizioni di salute dei giovani che frequentavano la Scuola popolare interna all'Istituto: «senza voler discutere se ciò sia ascrivibile a tare ereditarie o a insufficiente e irrazionale alimentazione», in un solo mese si erano riscontrati 252 «casi nuovi» affetti da catarro bronchiale cronico, sospetto di anemia, carie, linfatismo «nelle sue varie estrinsecazioni»[57]. La vigilanza che, a suo modo, l'istituto esercitava sulla salute dei ricoverati, sollecitando pareri e suggerimenti medici, continuava a non dare che scarsissimi risultati, in quanto le proposte dei medici si rivelavano puntualmente incompatibili con le esigenze, sempre prioritarie, e le risorse finanziarie dell'istituto.

Nella relazione illustrativa allegata al conto preventivo per il 1914[58], alla voce «VIII. Spese di vitto» si legge una proposta di riduzione delle stesse, basata sul fatto che ogni qualvolta fosse avanzata della carne cotta, se ne sarebbe potuto detrarre dalla successiva fornitura un quantitativo doppio di cruda, tenendo conto della resa durante la cottura, che il relatore, ragioniere capo C. Ferialdi, calcola nella misura del 43%. Egli precisa inoltre che, consistendo ormai la colazione in caffè[59] e latte, la carne viene cucinata solo per il pranzo e non più per due pasti come «nei tempi passati»; pertanto essa conserva in maggior misura le sue proprietà e quindi, anche se in quantità ridotta, può garantire comunque al brodo un sufficiente apporto nutritivo. Come ultima osservazione, l'estensore del rapporto nota che le razioni previste dal dietario[60] sono tali «che pochissime famiglie possono permettersi di avere».

---

[56] *Ibid.*, «Ricoverati. Oggetti riflettenti». Rapporto medico, nov. 1914.

[57] *Ibid.*, «In oggetto «Sanitario», rapporto medico del 1 nov. 1916.

[58] *Ibid.*, «Bilanci», Allegato illustrativo al conto di previsione per 750 ricoverati e per la beneficenza esterna per l'anno 1914, Trieste, 19 nov. 1913.

[59] Il caffè compare sporadicamente nei rendiconti dell'istituto fin dal 1858, tra le elargizioni del Commissariato d'annona o di privati, ma non risulta dalle fonti il suo impiego per il vitto dei ricoverati fino al 1902, quando entra, insieme ai surrogati, tra le spese fisse dell'istituto. Cfr. M. ALBERTI, *Il costo della vita, i salari e le paghe a Trieste nell'ultimo quarto di secolo*, Trieste 1911, p. 34.

[60] Il relatore cita: «per ogni infermo grammi 280, per ogni adulto grammi 238, per ogni non adulto grammi 196».

La documentazione relativa al periodo della prima guerra mondiale poi[61] ci restituisce alcune note manoscritte contenenti dietari simili tra loro ma non identici, il che fa pensare alla formulazione di proposte diverse, in relazione anche alle difficoltà della particolare situazione contigente, nè altri documenti degli stessi anni ci dicono quale soluzione sia stata prescelta.

Uno di questi prospetti riporta un dietario per i «ricoverati» ed uno per gli «esterni»; interessanti perché in entrambi compare pure un calcolo del valore nutritivo e un computo delle calorie, dal quale emerge che il maggior apporto era fornito dai carboidrati, mentre molto minore era quello dei grassi e delle proteine: queste ultime risultano all'ultimo posto nel dietario per gli esterni, consistente in soli due pasti, che forniva un apporto calorico variante da un minimo di 535 calorie ad un massimo di 959, a seconda del menù giornaliero.

Gli interni, invece, usufruivano pure della colazione, che dal 1902 era a base di caffè zuccherato, alimento da tempo divenuto di uso comune in ampi strati della popolazione[62], introdotto pertanto nella dieta dell'istituto come bevanda energetica e tonificante. Pur se il pranzo consisteva principalmente in «pasta e patate» o «polentina», era contemplata anche una merenda pomeridiana di pane e marmellata e, a cena, un piatto a base di carne: polenta con «guazzetto» o «sguazeto» «in conserva» o in alternativa «castradina con patate» o ancora «ragout di cavallo con polenta»[63]; l'apporto calorico fornito da un tale menù arrivava a ben 1.400 calorie! Si otteneva invece un massimo di 2.000 calorie con una diversa dieta che prevedeva, oltre ai tre pasti principali, una colazione alla vecchia maniera, a base di brodo abbrustolito e pane, nonchè una merenda nella mattina con pane e marmel-

[61] ITIS, Trieste *Archivio storico*, «Ricoverati. Oggetti riflettenti», fasc. «Guerra. Dietari».

[62] Il consumo individuale di caffè nel ventennio 1865-1885 era più che raddoppiato nell'Austria-Ungheria, a differenza di ciò che accadeva nel regno d'Italia, dove il consumo *pro capite* era aumentato solo dello 0,01%. Mentre quindi diventava genere di largo consumo, parallelamente scendeva il suo prezzo all'ingrosso, che nel primo decennio del nostro secolo risultava più che dimezzato rispetto alla fine del secolo precedente. *Ibid.*, b. «Bilanci», Conto consuntivo 1908, pp. 2-3. A. ALBERTI, *Il costo della vita* ... cit., p. 98; cfr. inoltre il contributo specifico sull'argomento in questo volume, di R. DA NOVA.

[63] ITIS, Trieste, *Archivio storico*, fasc. «Guerra. Dietari».

lata ed una al pomeriggio con caffè e pane, per cui la maggior nutritività era data soprattutto dalla quantità di grassi e di carboidrati, nonostante che anche al caffè venisse attribuita una percentuale di contenuto proteico[64]. Peraltro fonti orali[65] ci confermano che nel decennio successivo alla prima guerra mondiale il vitto poco si discostava da quello del secolo precedente; in effetti ai tre pasti principali era stata aggiunta la merenda del mattino alle ore 10, consistente in un pezzo di pane di circa gr. 100; ed un'innovazione considerevole rispetto al secolo XIX era quella introdotta nella colazione, per la quale veniva regolarmente servito un mestolo di caffè e latte: quest'ultimo nell'Ottocento veniva espressamente prescritto dal medico solo in determinati casi.

Ma a pranzo non mancava la solita vecchia minestra di legumi secchi sfarinati, con orzo, o patate o riso, la «boba»[66] insomma, che anche gli «esterni» fino a non molti anni or sono andavano a ritirare all'istituto consumandola nei pressi per restituire subito la scodella. I ricoverati, però, una volta alla settimana, avevano a pranzo pastasciutta o gnocchi conditi con sugo di carne; la cena restava il pasto più variato, consistendo alternativamente di patate al tegame o spezzatino di manzo o di prugne secche cotte. Sia pranzo che cena consistevano comunque sempre in un piatto unico, accompagnato dal consueto pezzo di pane: bisognava aspettare le feste per avere una mela o persino una fetta di dolce.

In pratica la vecchia zuppa Rumford era rimasta il modo più economico di fornire l'apporto minimo indispensabile di nutrimento e di calorie: nei primi anni del nostro secolo infatti, fino allo scoppio della guerra mondiale, il suo costo era calcolato intorno a centesimi 8-8,50 per porzione[67].

---

[64] *Ibidem.*

[65] Si ringrazia per le cortesi informazioni sulla vita dell'istituto nel nostro secolo P. Covre.

[66] G. PINGUENTINI, *Nuovo dizionario del dialetto triestino*, Udine 1969, p. 57: «minestrone rozzo, cibo di carcerati, soldati, marinai, del quale è degno recipiente la ciotola». Il termine è entrato nell'uso locale nell'espressione: «la boba dell'Istituto». Cfr. anche E. ROSAMANI, *Vocabolario* ... cit. p. 97; M. DORIA, *Grande dizionario* ... cit., p. 78.

[67] ITIS, Trieste, *Archivio storico*, «Bilanci», 1859-1916; *ibid.*, «Beneficenza esterna».

Ma in fondo, se preparata con la cura della brava massaia e madre di famiglia, con ingredienti di prima qualità, arricchita di aromi e di più appetibili condimenti, la Rumford non è forse rimasta alla base di tante appetitose e caloriche ricette triestine?

A conclusione di questo rapido *excursus*, basato sull'analisi di alcune serie organiche o di unità sporadiche, ma comunque significative, provenienti da archivi e fondi diversi e che pure si integrano a vicenda, risulta pienamente confermato quanto altri studi relativi a periodi storici diversi e ad altre aree geografiche ci hanno trasmesso, e cioè l'omogeneità delle soluzioni date da sempre al problema della fame dei poveri pur nella varietà dei particolarismi locali, legati non solo al gusto, ma anche e soprattutto alla cultura e alla tradizione storica.

PIERA GRISOLI

Vitto e «spese plateali» nelle istituzioni ospitaliere dipendenti dall'Ordine dei SS. Maurizio e Lazzaro (secoli XVII-XIX)

1. *Ordine mauriziano e ospedali mauriziani.* – Cercare negli archivi mauriziani le basi documentarie utili a delineare una storia dell'alimentazione all'interno degli stati sabaudi significa interrogarli intorno ad uno degli aspetti più elusivi e sfuggenti dell'attività svolta dall'Ordine dei SS. Maurizio e Lazzaro.

Eppure le attività da esplicare per nutrire non dovettero essere di piccola portata nel corso dei secoli della vita dell'Ordine, dal 1572 in poi tenendo presente che l'ente è attivo ancor oggi.

Fin dai suoi esordi infatti l'Ordine gestì un ospedale, quello di Torino detto Venerando spedale dei cavalieri, al quale nel corso del tempo si affiancarono altri ospedali od ospizi-ospedali, com'era nella tradizione degli istituti medievali che a diverso titolo confluirono nell'Ordine nel corso dei secoli; segnatamente poi nella seconda metà del secolo XVIII l'attività ospitaliera dell'Ordine ebbe ad ampliarsi considerevolmente, con l'apertura degli ospedali mauriziani periferici di Aosta (decisa nel 1752, attuata dal 1773), di Lanzo Torinese (1769), di Valenza (1780; le date che ho indicato non sono quelle dei provvedimenti istitutivi, bensì quelle dell'avvio effettivo dell'attività), ognuno con le sue dipendenze tra le quali merita riguardo almeno l'Ospizio del Piccolo S. Bernardo, ad alta quota sul colle nelle Alpi, che già dipendeva da secoli dalla Prevostura dei SS. Nicolao e Bernardo di Aosta, e in ultima analisi dai canonici agostiniani del Gran S. Bernardo; l'Ospizio continuò la sua attività anche negli anni intercorrenti tra la bolla pontificia di secolarizzazione della *Prevôté* (1752) e gli effettivi inizi dell'ospedale mauriziano di Aosta, per la cui fondazione si dovettero risolvere difficoltà non

indifferenti[1]. Per non dire degli istituti di fondazione ottocentesca, la cui attività ricade prevalentemente in anni successivi al termine fissato per questa ricerca, che furono l'ospedale di Luserna, nelle valli valdesi, e il lebbrosario di San Remo.

Ma non soltanto per i ricoverati degli ospedali mauriziani si riempivano le dispense e si mettevano in funzione le cucine. La reggia di Stupinigi, mauriziana dalla fondazione, messa al coperto e resa abitabile con prodigiosa rapidità in pochi anni del terzo-quarto decennio del '700, almeno fino alla fine dell'ancien régime soleva ospitare periodicamente l'intera corte per le cacce negli immensi terreni che la circondavano, ed alla Restaurazione riprese la tradizione dei festeggiamenti in onore di invitati e visitatori importanti, anche in occasione di numerosi matrimoni della famiglia reale.

Un'intera umanità dunque, appartenente a ogni ceto sociale, dal sovrano con i suoi regali ospiti fino allo sguattero o al ricoverato per carità, ogni giorno si sedeva alla sua mensa per il banchetto o per un frugale pasto; e schiere di economi-spenditori, di preposti alle dispense e alle cantine, di cuochi, di fornai, di scalchi, di servitori ogni giorno sceglievano, comperavano, cuocevano, cucinavano, servivano, sparecchiavano, sotto le volte affrescate o nelle corsie e nei refettori.

Di una tale quotidiana ingente mobilitazione di risorse umane, organizzative e finanziarie, il ricordo che si può oggi ritrovare non sembra gran cosa, è un pallido riflesso che ci consente certo di gettare qualche occhiata, di compiere qualche sondaggio, ma che non pare offrire le basi per una ricostruzione ampia.

Occorre dire innanzi tutto che se la reggia di Stupinigi fu costruita e decorata dall'Ordine mauriziano secondo le decisioni dettate dal gusto dei sovrani nella loro veste di Gran mastri dell'Ordine stesso, l'organizzazione e la conduzione della vita che in essa si svolgeva dipese però sempre da altri centri decisionali che oggi cominciamo a indivi-

---

[1] Cfr. P. GRISOLI, *Le pergamene dell'ospedale mauriziano di Aosta conservate a Torino*, in «Sanità, scienza e storia», 1987, 1, pp. 180-196, con bibliografia, non abbondante, riguardante l'ospedale e la sua storia; merita qui ricordare in particolare il raro opuscolo scritto da Leopoldo Usseglio, che occupò gradi elevati nell'amministrazione mauriziana: L. USSEGLIO, *L'ospedale mauriziano di Aosta. Note ed appunti*, Torino 1912, pp. 4-13.

duare ed a conoscere un po' meglio, con il progredire delle ricerche archivistiche mosse dalle ultime mostre torinesi [2].

Tali centri, che erano costituiti dal *Grand veneur* e dal suo apparato per l'organizzazione delle cacce, e dai più alti funzionari e ministri della Real casa per l'insieme della vita di corte, erano fortemente coesi e muovevano le fila delle stesse attività, in qualunque sede regale esse si svolgessero; così un banchetto, una caccia o una festa a Stupinigi erano allestiti secondo analoghi schemi e dalle medesime strutture centrali da cui dipendevano i banchetti di altri palazzi o ville e della reggia di Torino.

D'altra parte l'amore così tipico del tempo per la campagna e per le cascine, con i coltivi ed i rustici estesi fino al cancello della villa, pareva risolversi sotto questo profilo in un fatto estetico, e comunque non risulta che a Stupinigi conducesse al desiderio di vedere servite sulla tavola le derrate e i frutti prodotti dalle dodici grandi cascine della proprietà, le quali erano date in affittamento e seguivano differenti destini che determinavano registrazioni di tutt'altro tipo nelle carte mauriziane.

Quasi paradossalmente pertanto di tutto quello che nella reggia di Stupinigi si consumò per la corte, per i suoi ospiti e per il suo apparato, nulla è dato sapere nelle carte mauriziane, neanche indirettamente per riflesso dalle presenze di servitù addetta alla cucina e alla tavola, perché anch'essa era assunta e stipendiata per altre vie.

Diversa può risultare invece la riflessione sugli ospedali mauriziani, il cui approvvigionamento e la cui conduzione impegnava senza dubbio l'Ordine sotto una pluralità di profili; qui intervengono altri fattori a determinare la rarefazione delle testimonianze.

In linea generale non si può negare un certo disinteresse dell'amministrazione mauriziana, anche dei secoli andati, per le carte dei suoi ospedali; risulta evidente la differenza tra la cura con la quale si

---

[2] Il riferimento qui specialmente alle ingenti ricognizioni documentarie operate per la preparazione della mostra *Porcellane e argenti del palazzo reale di Torino*, tenutasi a Torino nel 1986; di esse si può aver notizia dal catalogo (Milano, Fabbri editori), alle pp. 108-135; le cariche di corte più importanti per la gestione delle spese per la tavola, per le feste e per le cacce, appaiono il Gran ciambellano, il Gran mastro della casa di S.M., il Gran cacciatore, il Gran mastro delle cerimonie.

conservarono, in ordine e con buona completezza, le carte relative alla gestione dei grandi patrimoni agricoli per esempio di Stupinigi e di Lucedio, e la trascuratezza invece dei fondi ospedalieri; basterà dire, a mo' di esempio, che il fondo dell'ospedale di Torino, il primo per anzianità e anche per lustro, creato con funzioni anche «di bandiera» e posto sotto gli occhi di tutti nella nuova capitale, dovette ben presto essere caratterizzato da un notevole disordine, tanto che fu inventariato, o reinventariato, verso la metà dell'Ottocento secondo uno schema del tutto atipico negli archivi dell'ente, con la introduzione di un certo numero di categorie (per esempio: Istruzioni all'economo; Carte delle accense state accordate all'ospedale). In esse si tentò di raggruppare per forma carte che avevano smarrito da tempo ogni riferimento organico agli eventi nella loro trama cronologico-giuridica.

Questa riorganizzazione del fondo per altro non bastò, o non fu condotta alla fine, col risultato che oggi di fatto le carte si presentano in un disordine totale.

Negli stessi secoli per altro verso, dalla fine del XVI, le carte relative alla istituzione ed alla vita dell'Ordine appaiono forse non completissime, ma certo piuttosto ordinate.

Non sembra in causa qui soltanto l'atteggiamento di maggior rispetto che lo studioso suole trovare in tutti gli enti verso i documenti giuridico-diplomatici, il rilievo superiore rivestito dai titoli costitutivi e di proprietà; occorre qui considerare anche la struttura decisionale che presiedeva all'interno dell'ordine agli ospedali mauriziani.

L'organismo mauriziano è bicefalo dalle origini; una delle sue teste è costituita dall'Ordine, con il suo consiglio, con i suoi magistrati e i suoi apparati, al cui vertice sommo sta il sovrano e Gran mastro; l'altra testa è l'ospedale, necessario per dare corpo all'attività caritativo-assistenziale costitutiva della complessa fisionomia dell'Ordine, che si pone in molti significati diversi come erede delle cavalleria medievale. L'ospedale aveva anch'esso dunque una sua fisionomia e autonomia, pur non totale in quanto subordinata all'Ordine; il Consiglio mauriziano tuttavia non era simile alla Congregazione incaricata della gestione dell'ospedale, non era — per forzare un po' in termini moderni — un consiglio di amministrazione rappresentativo di forze diverse, incaricato di condurre un patrimonio per finanziare e gestire l'organismo ospitaliero. La lettura esaustiva dei verbali delle sue sedute

mostra che l'attenzione all'ospedale aveva un peso minimo, anche quando gli ospedali diventarono quattro, e che il consiglio per la parte di gran lunga maggiore del suo tempo si occupava del conferimento dei gradi mauriziani di nobiltà e della collazione delle commende. Le questioni dell'ospedale erano affidate ad uno dei massimi magistrati dell'ente, il Grande ospedaliere, membro del consiglio e «Ministro di supremo grado e dignità» al quale spettava il governo di tutto il settore: dirigere gli istituti, scegliere o «rimuovere e rimettere» il personale dipendente ad eccezione dei soli medici e chirurghi la cui nomina era di consiglio o regia, ma i quali dovevano comunque attenersi alle regole e alle istruzioni dettate dal Grande ospedaliere, così come i cappellani ed il personale religioso; accogliere o respingere le persone da ricoverare; sovrintendere all'amministrazione e alla cura delle fonti di reddito dell'ospedale, che erano costituite in parte dalle sue cascine, in parte da assegnazioni sulle gabelle statali, in parte da donazioni del sovrano, e poi da lasciti, dai proventi di operazioni finanziarie e immobiliari eccetera. Il Grande ospedaliere, insomma, costituiva il referente costante e pressoché unico sotto ogni aspetto anche per quelle figure religiose, come il rettore, o laiche, come il controllore o l'economo, a lui subordinate e incaricate di una presenza costante nell'istituto per seguirne dappresso le necessità che si presentavano. Quando si crearono gli ospedali mauriziani periferici, il modello torinese si impose anche ad essi perché spettò ancora allo stesso magistrato di organizzarli con regolamenti da lui emanati, ai quali doveva attenersi anche l'ospedale di Aosta che pure aveva un assetto giuridico un po' diverso, essendo per ragioni storiche eretto in commenda; il commendatore aveva i compiti di direttore dell'ospedale sempre però entro le linee generali piuttosto precise e vincolanti da ricondurre al modello centrale[3].

Le attribuzioni del Grande ospedaliere, fissate per la prima volta negli statuti dell'Ordine risalenti agli anni di Emanuele Filiberto e di

[3] Cfr. il mio studio sulla *Prevôté* del Gran S. Bernardo citato alla nota 1, nonché quello intitolato *L'Ordre des SS. Maurice et Lazare et la Sainte Maison de Thonon*, in ARCHIVIO DI STATO DI TORINO, *Bâtir une ville au siècle des lumières. Carouge: modèles et réalités, Catalogo della mostra di Carouge*, Torino 1986, pp. 121-126.

Carlo Emanuele I[4] appaiono molto costanti nel tempo, e sono rinnovate di fatto in forme pressoché identiche alla riapertura degli ospedali dopo l'interruzione del periodo francese, nel quale l'Ordine fu soppresso e i suoi ospedali chiusi o trasformati. Toccherà a Carlo Alberto iniziare la soppressione di questa magistratura sostituendola con quella del Regio magistral delegato pel governo degli spedali, preparando così una profonda trasformazione dei meccanismi di finanziamento e di gestione degli ospedali[5].

In virtù dell'articolazione di governo che si è venuta delineando ogni questione riguardante l'ospedale e perfino i rendiconti non erano presentati al consiglio, bensì al Grande ospedaliere; in consiglio arrivava un'eco lontana e riflessa, quello che l'ospedaliere riferiva; i verbali delle riunioni di consiglio si limitano in molti anni a registrare l'approvazione del bilancio dell'ospedale, presentato spesso in ristretti talora ridotti a una voce di attivo e una di passivo, voci che risultano non penetrabili ed impossibili da disaggregare ai fini della nostra ricerca.

In consiglio lo spedaliere insieme ai magistrati di grado pari al suo discuteva le decisioni considerate importanti, vale a dire quelle in cui entravano in gioco privilegi e prerogative da difendere, come tutte quelle riguardanti la giurisdizione e le esenzioni dell'ospedale; poi quelle aventi riflessi giuridici, come l'erezione di letti incurabili che comportavano accordi giuridici e oneri perpetui; e poi impieghi molto rilevanti di denaro, come la costruzione di una sede nuova o grandi trasformazioni, operazioni finanziarie ed immobiliari e così via; in consiglio si dava notizia della nomina del personale dei gradi superiori e di poche altre cose. Lo scorrere della vita quotidiana non oltrepassava la soglia della residenza del Grande ospedaliere che per altro, se lo desiderava, dagli anni '80 del secolo XVII poteva fissarla nell'appartamento a lui riservato nello stesso palazzo dei cavalieri dove era ospitato l'ospedale e l'ordine.

---

[4] Le norme destinate a reggere l'Ospedale sono contenute ai capi 1-16 del Titolo V degli Statuti.

[5] Si vedano le regie magistrali patenti 30 marzo 1838. La soppressione dei Grandati dell'Ordine verrà più tardi, nel 1851; Carlo Aberto diede inizio tuttavia a questa trasformazione proprio con la sostituzione del Grande ospedaliere con oltre un decennio di anticipo.

Non è soltanto incuria dunque la ragione che ha determinato lo stato delle fonti ospedaliere mauriziane; c'è una ragione strutturale. Le carte erano consegnate all'ospedaliere, e una volta riviste per la regolarità contabile dal controllore dell'ospedale (l'Ordine, si noti, aveva il suo bilancio e il suo controllore), accettate dall'ospedaliere e riversate in un bilancio formalizzato, venivano a perdere grandemente di interesse dal punto di vista della conservazione; soltanto i cambiamenti importanti introdotti dopo gli interventi di Carlo Alberto nella gestione della sanità e dell'assistenza mauriziane saranno capaci di assegnare un valore anche alle carte del cosiddetto «servizio interno» degli ospedali, vale a dire all'effettivo funzionamento degli istituti; abbiamo così modo di sapere qualcosa con una certa sistematicità sulle diete e sulle prescrizioni mediche, per esempio, che sfuggivano in precedenza alla nostra indagine[6].

Sembra innegabile che la trasformazione delle magistrature mauriziane ospedaliere, la prima all'interno dell'ente, sia indizio di un interesse più stringente di casa reale per la vita negli ospedali; può essere significativo per gli aspetti alimentari indicare le fonti relative alla dipendenza dell'ospedale di Aosta voluta da Vittorio Emanuele II sotto l'intitolazione di Ospizio pei cretini in anni piuttosti tardi, purtroppo, per la nostra ricerca (1853). L'Ospizio pei cretini era destinato al recupero dei ritardati mentali e fisici ed era fondato sulla convinzione che migliorate condizioni igienico-ambientali, cure fisiche ed appropriata alimentazione potessero condurre al progresso e alla guarigione. Ebbene, le fonti migliori sono costituite dalle relazioni dei medici, e mi sembra non casuale che queste relazioni e rapporti furono stampati per intervento del primo segretario dell'Ordine, allora cav. Cibrario, portavoce diretto del re, e inseriti nella raccolta

[6] Gli anni tra il 1838 e il decennio 1850-1860 sono carichi di significato sotto il profilo dell'assetto degli ospedali mauriziani; in essi si assiste allo smantellamento progressivo dell'antica struttura gestionale, decisionale e normativa e alla sua faticosa sostituzione con un più articolato sistema di livelli e funzioni, da ricondurre tutti al referente costituito dal Regio magistral delegato ed in ultima istanza agli orientamenti regi; il sovrano non si spoglia così delle sue prerogative e attribuzioni, anzi semmai le rafforza ponendo le basi per uno svecchiamento degli istituti.

ufficiale delle fonti legislative e normative mauriziane[7]. Le carte ospedaliere mauriziane dunque nel complesso non mancano, e toccano anche gli aspetti utili ad una ricerca sull'alimentazione nell'area piemontese e aostana, allora unite; si trovano dei Registri dei conti dell'Ospedale di Torino tra '600 e primo '700, interessantissimi; si trovano dei contratti con i fornai e delle carte relative all'introduzione di generi alimentari esentati dai dazi, ancora per offrire qualche esempio valido per l'Ospedale di Torino. Per Aosta, e per il Piccolo S. Bernardo, oltre alle serie di bilancio sono conservati sciolti nei mazzi degli stati diversi delle spese molto particolareggiati per quanto riguarda gli alimenti, con buona regolarità. Altra discreta fonte è rappresentata dagli inventari, sia degli oggetti di cucina, dei serviti e della biancheria per la tavola, sia dei generi venduti nelle spezierie annesse agli ospedali, generi tra i quali non mancano effetti che oggi comperiamo solitamente nel negozio di alimentari come lo zucchero, i limoni o le spezie per insaporire e per conservare i cibi. Un interessante capitolo infine è costituito dalle carte in cui sono descritti gli effetti che in seguito ad eredità (come a Valenza) o a secolarizzazione (come nel caso di Aosta) entrano nel patrimonio costitutivo degli ospedali alla loro fondazione. Ci interessano qui gli elenchi dei prodotti delle cascine di proprietà, delle derrate conservate nelle dispense e nelle cantine, nonché quelli degli oggetti di cucina; soprattutto nelle zone della Valle d'Aosta abbondano poi le cense e le entrate diverse in natura, persistente residuo di un'economia scarsamente monetaria.

Dagli anni della Restaurazione in poi infine si riescono a trovare con buona continuità i prospetti delle spese per il vitto da consumarsi negli ospedali, distinto secondo la diversa tipologia delle diete e ripartito separatamente da quello destinato al consumo del personale attivo negli ospedali stessi; è la spesa che in bilancio assume la forma di una

---

[7] I. TROMBOTTO, *Sulla convenienza d'un ospizio per la cura fisica e l'educazione morale dei fanciulli cretini, pubblicato per ordine del Primo segretaro di S.M. pel magistero mauriziano*, Torino 1852; *Rapporti e osservazioni intorno alla cura dei fanciulli cretini ricoverati nell'ospizio Vittorio Emanuele II nella città d'Aosta*, Torino 1854; *Relazioni a S.M., 1853*, tutte raccolte in *Bolle pontificie, leggi e provvedimenti per l'Ordine dei SS. Maurizio e Lazzaro*, III, 1833-1860, cc. 805-894, raccolta non pubblicata e da consultarsi manoscritta presso gli archivi dell'Ordine.

categoria fissa e un nome preciso, quello di «spesa plateale» che offre il titolo a questa relazione.

Il limite innegabile delle fonti di prima mano mauriziane sembra tuttavia quello di apparire nel loro complesso piuttosto discontinue e di prestarsi male per questa ragione ad ampie seriazioni e ad accertamenti documentari su basi cronologiche lunghe.

2. *Gli archivi esaminati.* – Sono stati scelti i fondi relativi agli ospedali mauriziani attivi a Torino (secc. XVI-XIX), a Valenza (in provincia di Alessandria, secc. XVIII-XIX) e ad Aosta (secc. XVIII-XIX). I limiti cronologici indicati sono tuttavia quelli imposti dai termini fissati per il convegno, e tutti gli istituti ospitalieri mauriziani proseguono oggi ancora la loro attività, in sedi diverse e con assetto giuridico-amministrativo mutato.

In particolare sono stati esaminati: l'Ospedale mauriziano di Torino, od Ospedalmaggiore, con la dipendenza dell'Ospizio Carlo Alberto, poi Ricovero per le persone di civile condizione e per le guardie del corpo della Real casa (secc. XVI-XIX); la Prevostura e casa dei SS. Nicolao e Bernardo di Aosta, poi Ospedale mauriziano di Aosta, con le dipendenze dell'Ospizio del Piccolo S. Bernardo e dell'Ospizio pei cretini presso l'Ospizio di carità di Aosta, poi inglobato completamente nell'Ospedale mauriziano (secc. XII-XIX); l'Ospedale mauriziano di Valenza (secc. XVIII-XIX).

Si è proceduto ad una lettura mirata degli inventari — ove questi esistessero — e a una prima ricognizione diretta delle carte, tesa a definire l'assetto con il quale ogni fondo è strutturato, e successivamente a identificare le possibili fonti per una storia dell'alimentazione, privilegiando ampiamente le fonti dirette, vale a dire le informazioni relative agli acquisti e ai consumi di generi destinati al vitto quotidiano o anche a pratiche di natura igienico-alimentare (diete, prescrizioni mediche).

Si affiancano a queste fonti, che per loro natura direi dinamiche in quanto connesse alle attività dell'acquistare, del trasformare e del consumare per sussistere o per curarsi, altre fonti che invece descrivono una situazione nella sua immobilità, quali sono per eccellenza gli inventari; tra queste ho compreso gli inventari delle farmacie e delle spezierie (ogni ospedale mauriziano aveva la propria), nonché alcuni

interessantissimi inventari patrimoniali dei beni ricevuti dall'Ordine in seguito a eredità di famiglie (eredità Del Carretto-Bellone, destinata alla fondazione dell'Ospedale di Valenza), oppure a secolarizzazione di antichi benefici (beni ricadenti negli stati sardi già spettanti alla Prevostura dei SS. Nicolao e Bernardo di Aosta, anche essi espressamente legati alla fondazione dell'Ospedale).

Gli inventari stilati in tali occasioni descrivono ampiamente fra l'altro gli stati delle derrate conservate nelle dispense e prodotte dalle cascine di famiglia, o anche pervenute per censi in natura; nel caso della Prevostura, si tratta di stati degli attivi e dei passivi, in cui sono minutamente notati numerosi censi ed obblighi diversi in natura. La presenza e l'alto numero di tali obbligazioni finisce col caratterizzare fortemente l'intero fondo, consentendoci di gettare uno sguardo su di una economia legata per molte vie al Medioevo.

L'indagine è stata resa più difficile dallo stato di grave disordine nel quale si presenta il fondo dell'Ospedale di Torino, chiamato anche Ospedale dei cavalieri; per questo fondo il ricorso all'inventario ottocentesco è reso inutile dalla confusione delle carte che si presentano mescolate a caso. È comunque da ricordare che gli inventari mauriziani in linea generale si fermano agli anni '70-'80 del secolo scorso, e che proprio i fondi degli ospedali, soprattutto di quelli periferici, hanno inventari più sommari e meno completi, forse anche in seguito a versamenti pervenuti a scadenze non regolari e molto ritardate. La medesima ragione ha probabilmente contribuito alla formazione di depositi consistenti di carte non ordinate e non inventariate, sulle quali sono stati operati dei sondaggi.

In linea generale non si strutturano all'interno dei fondi ospitalieri mauriziani inventariati delle precise serie o categorie utili all'indagine, poiché le carte sono disposte in ordine cronologico nella successione degli avvenimenti di varia natura da esse testimoniati; si hanno naturalmente delle eccezioni ad una tale osservazione. Nel corso del secolo XIX, per esempio, nella conduzione dell'Ospedale di Valenza e di quello di Aosta si diffuse l'uso — che tuttavia non appare generalizzato — di riunire alcuni gruppi di carte aventi le medesime caratteristiche (citerò per tutti i Rendiconti medico-chirurgici e le carte relative al cosiddetto «servizio interno») in scatole comprendenti più anni, creando così delle brevissime serie.

Queste serie non hanno inventario e mostrano oggi poca continuità; analogamente le serie di contabilità e di bilancio specifiche degli ospedali (Conti e bilanci degli ospedali; Mandati di pagamento) risultano oggi ridotte a qualche spezzone, e questo è motivo di non lieve rammarico perché si tratta di fonti di prim'ordine anche ai fini della ricerca che qui interessa.

L'indagine dunque è proceduta obbligatoriamente per campionature e ha estratto degli esempi sufficientemente significativi e rappresentativi del contenuto informativo e delle svariate tipologie di documenti, senza però poter aspirare alla completezza.

APPENDICE

1. *Ospedale di Torino, od Ospedalmaggiore, Ospedale dei cavalieri*; dal 1887 *Ospedale Umberto I* (1573-1800 e 1821-...).

   Fu soppresso nel 1801 con cessazione dell'attività; ricostituito nel 1821.
   Dipendenze: *Ospizio Carlo Alberto*, 1832-1839, poi *Ricovero per le persone di civile condizione e per le guardie della Real casa* (1840-1885). Le carte sono confuse con quelle dell'Ospedale.
   Consistenza: mazzi 1-78; 23 pacchi di carte sciolte diverse; 4 volumi di *Conti dell'ospedale* 1648-1711; 65 volumi di *Mandati dell'ospedale di Torino* 1831-1849.

2. *Ospedale mauriziano di Aosta*, già Prevostura dei SS. Nicolao e Bernardo (1773-1800; 1800-1814 e 1815-...).

   Dal 1800 al 1814 continuò l'attività gestito dalla Municipalità di Aosta prevalentemente come ospedale militare.
   Dipendenze: *Ospizio pei cretini* (1853-1857) sotto gli auspici e la tutela dell'Ordine mauriziano, collocato presso l'Ospizio di carità di Aosta; divenne nel 1857 sezione dell'ospedale con sede all'interno dell'ospedale stesso. Le carte sono fascicolate con quelle dell'ospedale. *Ospizio del Piccolo S. Bernardo* (1160-1792 e 1836 ...); mauriziano dal 1752; dal 1792 al 1836 cessò l'attività perché distrutto e abbandonato; riprese la sua attività nel 1836.
   Consistenza: *Prevostura dei SS. Nicolao e Bernardo*, 250 mazzi, 68 volumi; *Ospedale di Aosta* 88 mazzi, 66 scatole, 18 volumi. Sono conservati inoltre cinque armadi di carte sciolte non ordinate e prive di inventario.

3. *Ospedale mauriziano di Valenza* (1777-1794 e 1815-...).

   È un istituto di fondazione settecentesca da finanziarsi con l'eredità delle famiglie Del Carretto-Bellone per volontà di queste. L'attività risulta interrotta tra il 1794 e il 1815. Il

fondo dell'ospedale di Valenza (in provincia di Alessandria) è inventariato fino al 1846; l'istituto è ancor oggi attivo.
Consistenza: *Eredità Del Carretto-Bellone*, 45 mazzi; *Ospedale di Valenza*, 28 mazzi, 42 scatole, 27 volumi più circa 117 fascicoli sciolti.

DOCUMENTI

OSPEDALE DI TORINO, O OSPEDALMAGGIORE, O OSPEDALE DEI CAVALIERI

1. *Instruttioni all'economo dell'Hospitale*, 1648, mazzo 1.

   Contiene le modalità secondo le quali il Grande ospedaliere, magistrato preposto alla vita complessiva di tutti gli ospedali dell'Ordine sotto ogni profilo, desiderava fossero compiute le spese per il servizio dell'istituto; capo 3: «Terrà il conto fedele e distinto in un libro della spesa cibaria che si farà per gli infermi et altri officiali servienti della quale ne darà ogni settimana il conto a chi li sarà ordinato dal Gran hospitaliero il quale poi li provederà d'altro denaro per la seguente settimana»; capo 5: «Haverà particolare cura della dispensa et robbe per il vitto e companatico... e farà le provisioni necessarie». Le «provisioni» erano di «grano, vino, boscho, oglio, carbone».

2. *Capitulationi con i panatari e ricevute di pagamento*, sec. XVII, per es. al mazzo 24, al mazzo 31 e al mazzo 9; sec. XVIII, per es. al mazzo 28.

   Sono contratti per le forniture di pane per l'uso dei cavalieri e del complesso dell'ospedale; è da notare che almeno per tutto il sec. XVII il panettiere si impegnava alla trasformazione in pane del grano fornitogli dall'Ordine il quale godeva di privilegi e di esenzioni diverse dai dazi per volere del Duca Gran mastro.

3. *Carte relative all'immunità goduta dal macello o beccheria* (che l'Ordine gestiva in proprio, nonché al ripristino intorno alla metà del secolo XVII, dopo l'interruzione dovuta alla guerra civile ed alla peste del 1630), per es. al mazzo 18.

   Ricorrono periodicamente i privilegi e le conferme di tenere beccheria «per uso dello spedale nonché de' cavalieri, ufficiali e loro famiglie, con esenzione di dazio per il bestiame che vi si macelli».

4. *Memoria concernente gli interessi dell'Ospedale*, 1678, mazzo 1.

   Contiene diversi conti di pane e vino. È da sottolineare che nel corso di tutto il '600 le forniture di derrate alimentari risultano nella realtà destinate al consumo sia dell'ospedale, sia dei magistrati e delle più alte cariche dell'Ordine, i Grandati, dai quali dipendeva non solo l'ospedale ma tutta la vita dell'Ordine stesso; così le «rationi di pane e vino» per i cavalieri dell'Ordine rientravano nelle assegnazioni pagate dall'ospedale, ed il macello forniva la carne per l'uso dei cavalieri e delle loro famiglie, e ne vendeva anche a persone estranee nel portico adiacente l'edificio monumentale del palazzo dei cavalieri.

5. *Inventari della spezieria*, secc. XVII-XVIII, mazzo 14, secc. XVII-XIX, mazzo 27.

Oltre agli attrezzi ed ai medicinali veri e propri di spettanza della spezieria, sono sovente elencati alimenti allora venduti dallo speziale, per esempio il prezioso zucchero nel '600, e l'olio di oliva e di noci; figurano anche le droghe per cucina, il pepe e vegetali destinati ad usi a metà tra il gastronomico, l'igienico e l'officinale, come il rabarbaro e la china.
La spezieria dell'ospedale era tenuta a fornire le droghe all'ospedale e ai cavalieri a condizioni di grande favore.

6. *Movimenti di malati e diete*, 1830, mazzo 32.

Contiene i prospetti mensili delle ordinazioni mediche riguardanti il vitto dei degenti, ai quali potevano essere prescritti quattro tipi di dieta ognuna delle quali comportava una definita quantità di pane, di carne e di vino. Si aggiungono le quantità consumate per uso degli «ufficiali e servienti», com'era nella tradizione dell'Ordine da sempre, in questo secolo tuttavia conteggiate separatamente.

7. *Inventari e note dei beni ed effetti di proprietà dell'ospedale*, secc. XVII-XVIII, mazzo 15.

Sono inventariati con grande precisione gli attrezzi della cucina e della cantina, le batterie per cuocere i cibi e per preparare e conservare l'acqua cotta, le «lingerie», i serviti per uso dei sani e degli ammalati, le posate.

8. *Conti dell'ospedale dei cavalieri*, 1648-1711, 4 volumi.

Si tratta probabilmente delle prime quattro unità della serie di cui le altre non risultano oggi reperibili.
Vi si possono trovare le registrazioni delle somme, stanziate annualmente o per gruppi di anni, liquidate «a quartieri» cioè a trimestri posticipati, concernenti il pane, il vino, l'olio, la legna da ardere ed il carbone. Altre derrate, così come le telerie e altri generi diversi, erano acquistate con varia frequenza o comunque di volta in volta dall'economo o dallo spenditore, e figurano nel *Conto* come spese ordinarie e straordinarie per servizio dell'ospedale, con voce complessiva non disaggregabile liquidata trimestralmente o più sovente.
Dagli ultimi anni del sec. XVII si generalizzò l'uso di pagare mensilmente i fornitori fissi per pane, carne, vino, olio, pasta e riso (per queste due ultime derrate il pagamento è per lo più a cadenza semestrale), legna da ardere e carbone. Con il fondo disponibile per le spese quotidiane si acquistavano i generi alimentari più deperibili come uova, pesce fresco e conservato (acciughe, merluzzo secco), verdura e frutta.

9. *Conti della Sacra religione*, 1609-1835, 28 volumi.

Appare la serie economica principale relativa all'Ordine, ed è affiancata e completata dalle serie *Caricamento Sacra religione, Commenda e real palazzina*, 1753-1798; 1814-1818, 52 volumi, nonché *Scaricamento* per gli stessi anni, 38 volumi; si tratta per la verità dei conti resi per il maneggio del denaro necessario alla vita dell'Ordine, di un organismo cioè del tutto distinto e separato dal quale anzi l'ospedale (o gli ospedali) dipendevano; limitatamente agli anni

1609-1650 tuttavia, che non sono rappresentati nei *Conti dell'ospedale*, si può attingere qualche notizia dalla serie della Religione. In quegli anni infatti l'attività dell'ospedale appare ai suoi inizi e caratterizzata da una certa fluidità; cose «rationi di pane e vino pei cavalieri» sono pagate nella stessa capitolazione comprensiva anche della fornitura per l'ospedale; con voce di spesa unica sono anche liquidate le spettanze dello speziale; solo ai cavalieri sembra fosse data invece la «regalia del zucaro», considerato bene di lusso.
La serie perde interesse sotto il profilo alimentare con il progredire del tempo, quando verso la metà del secolo assistiamo alla scomparsa totale di quelle voci nelle quali si cumulavano spese per l'ospedale e spese per i cavalieri, poiché nei *Conti* del tesoro della Sacra religione si riflette un'attività economica soprattutto riflessa (decime, retrodazioni, passaggi, eccetera), varia ma di tutt'altra natura.

OSPEDALE DI AOSTA

10. *Ordinato per la prosecuzione dell'elemosina di pane*, 1773, 5 maggio, mazzo 1.

È un estratto dall'ordinato del Consiglio dell'Ordine, con il quale si conferma l'elemosina di pane solita farsi ai poveri ogni lunedì prima che fosse aperto il nuovo ospedale, il quale ritardò di una ventina di anni l'effettivo avvio rispetto alla data della secolarizzazione dei benefici della Prevostura (1753), per le difficoltà insite nell'operazione complessiva.

11. *Conto delle spese fatte dal Rettore per l'Ospizio del Piccolo San Bernardo*, 1773 ottobre-1774 aprile, mazzo 1 n. 51.

Il denaro necessario all'attività di ospitalità e di assistenza svolta senza interruzione dall'Ospizio, fornito dai capitoli di spesa dell'ospedale, era poi gestito dal Rettore; grande parte hanno le spese per il vitto offerto ai passeggeri, nonché a quello consumato dal personale.

12. *Nota del vino comperato dall'ospedale*, 1774, mazzo 2 n. 85.

La nota del vino acquistato è ripartita tra ammalati e servienti, con un parallelo di quanto si praticava nell'ospedale mauriziano di Torino, il cui funzionamento aveva sempre un valore di modello anche per il calcolo dei consumi.

13. *Stati dei fondi della spezieria e fondicheria dell'ospedale*, 1775-78, mazzo 3 n. 116.

Contiene gli inventari delle droghe presenti nella spezieria dei Gesuiti di Aosta, soppressa e concessa all'ospedale, insieme a quelle di nuovo acquisto. La bottega trattava sia i medicinali e le droghe da farmacia vera e propria, sia i generi da fondaco (per esempio candele, sapone, limoni, ecc.), unendo le due diverse attività.

14. *Stati delle spese dell'ospedale*, o *Etats des dépenses faittes à l'hopital de la Sacrée Religion.*

Si trovano con una certa regolarità, una volta per ogni anno, per es. 1776 mazzo 3 n. 130, 1778 mazzo 4 n. 186, 1779 mazzo 4 n. 196, 1780 mazzo 4 n. 208, e così via.

Si tratta dei prospetti raccolti con frequenza mensile delle spese correnti sostenute soprattutto per il vitto e per generi voluttuari come il tabacco.
Le voci sono ripartite secondo due gruppi: *Viandes et autres denrées à differents prix*, cioè carne di bue, di vitello, di montone ecc., più pane di due qualità diverse, uova e latte, e *Dépenses journalières à prix variés*, come biscotti, olio di oliva, insaccati diversi, lardo, acciughe e generi di salumeria, aceto, burro, mostarda e così via, oltre alle spese per le ostie della messa. I prospetti mensili sono poi raccolti in fascicoli annuali, conservati con una certa continuità.

15. *Stati generali della introduzione e distribuzione di droghe e generi diversi nel negozio da fondaco*, 1776, mazzo 3 n. 136.

Ricavi dai libri della spezieria e fondicheria.

16. *Locazione per anni sei delle cense enfiteutiche di Saint Jacquême*, 1777, mazzo 3 n. 168.

Si tratta di censi in natura consistenti in segale, frumento, vino, formaggi, polli, capponi, «grive», noci, cera e mandorle, spettanti per tradizione al priorato di Saint Jacquême di Aosta, la base di appoggio più importante della *domus* del Gran S. Bernardo, secolarizzato e unito all'ospedale mauriziano.

17. *Nota delle cense dovute dall'ospedale*, 1778, mazzo 4 n. 185.

Contiene l'elenco di censi in natura da versare annualmente a diversi enti e privati in conseguenza di antiche passività; sono censi di vino, segale, frumento, capponi, formaggio.

18. *Conti e inventari dei beni del priorato di St. Jacquême di Aosta e dipendenze.*

Si tratta di stati generali dei beni e delle rendite, stesi al momento della secolarizzazione e del passaggio di proprietà; il titolo è frutto di un'estrapolazione dal contenuto, poiché spessissimo questi volumi non hanno frontespizio né intitolazione di alcun genere.

A. 1753, due volumi; sul dorso: *Rilevé ou spolio.*

Contengono l'elenco dei beni mobili ritrovati nella chiesa e negli edifici priorali di St. Jacquême, e in tutte le dipendenze (Bibian, Chatelargent, nonché in altre grange minori). Comprendono gli inventari dei serviti da tavola usati dai canonici e dal personale di servizio, delle posate, nonché degli attrezzi e del vasellame di cucina, e delle derrate contenute nelle dispense.

B. *Revestiture des créances de la maison de St. Bernard en la cité d'Aoste*, 1753, un volume.

Contiene il prospetto dei crediti e delle rendite della *Prevôté*, compresi quelli in natura (*Créances payées en biens*).

C. *Conti dell'amministrazione economica dei beni già dipendenti dalla Prevostura nel ducato di Aosta e nella provincia di Tarantasia resi dal canonico Pietro Bizel*, poi anche da altri; 1752-1773, due volumi (d'ora innanzi C,1 e C,2).

Sono compresi gli elenchi con estimo dei mobili, argenti, vittovaglie ed effetti diversi, relative a tutte le case esistenti nel ducato e al di là delle Alpi (al Caricamento, c: 1); delle Cense esatte in contanti e in natura (c. 5); dei Crediti in vittovaglie (c. 9); del Vino (c. 10); del Pagamento delle cense passive in contanti e in vettovaglie (Scaricamento, c. 5); dei Carichi pagati dalle case e beni secolarizzati (c. 7, comprensivo di molti carichi in natura).

Conto reso dal sig. Ignazio Giacchino ricevitore de' redditi nel ducato di Aosta e Tarantasia per l'anno 1754; il *Conto* è cucito nel volume C,1.

Contiene numerosi conteggi di cense in natura (vino, segale, frumento) al Caricamento, c. 7; crediti in vettovaglie c. 9; vino raccolto nei beni di Castelargento, allo Scaricamento c. 7; crediti in vettovaglie c. 8 (frumento, orzo, segale, avena, vino); spese di generi alimentari per l'ospizio del Piccolo San Bernardo (pane e vino).

Analoghi *Conti* per gli anni successivi sono in C,1 e C,2. Procedendo negli anni, si nota la costanza della produzione del vino nel priorato di S. Pietro a Chatelargent, dei crediti in vettovaglie e delle spese per l'ospizio del Piccolo S. Bernardo, che proseguiva la sua attività anche negli anni in cui l'ospedale di Aosta non era ancora costituito. Progressivamente negli anni le cause in natura tendono a scomparire, sostituite da altre forme di rapporto economico o riscattate.

19. *Bilanci dell'ospedale dell'Ordine in Aosta*, 1827-1848, 1 faldone.

Raccoglie i bilanci stesi in italiano di uh ventennio provenienti dagli uffici della segreteria dell'Ordine; si segnalano per l'interesse sotto il profilo alimentare soprattutto le categorie della Parte passiva, Divisione prima, n. 3: mantenimento; n. 6: provvista di mobili e utensili; n. 8: spese diverse, nonché le categorie della Divisione seconda: Ospizio del Piccolo S. Bernardo, n. 13: Mantenimento.

Divisione prima, cat. 3: mantenimento. Dà notizia della spesa annuale per pane, carne, vino, acquavite, aceto, burro, olio, sale, paste, semola, meliga, riso, grano, fagioli, patate, castagne, formaggio, zucchero, caffé, spezie; compare anche la spesa per il «vitto scelto» registrata annualmente; nel vitto scelto sono compresi vino bianco, biscottini, arance, fichi, limoni, polli, cioccolato. Cat. 6: provvista di mobili e utensili. Sono bilanciate le spese avvenute per il vasellame d'ogni tipo, cioè vetro, terra, maiolica, nonché per le posate, i cesti eccetera. Cat. 8: spese diverse. Comprende le spese per le telerie da tavola e da cucina.

Divisione seconda: mantenimento. Figurano le spese per il vitto del Rettore dell'ospizio, per la servitù, nonché per i passeggeri ospitati dal Piccolo S. Bernardo, suddivisi in passeggeri, civili e comuni; erano acquistati pane, segala, carne, vino, aceto, acquavite e tutte le derrate che già figurano nelle spese dell'ospedale di Aosta, più miele e formaggi diversi specificati secondo la qualità. Appaiono presenti alimenti fortemente calorici e superalcoolici. È da ricordare che sono bilanciate anche le spese per il foraggio del bestiame da ingrassare per macellare sul posto.

Le spese per il Piccolo S. Bernardo figurano soltanto dal 1836 circa, dal momento cioè della sua riapertura e ricostruzione dopo la cessazione dell'attività conseguente alla distruzione del 1792, in seguito alla guerra con la Francia.

20. *Conti dell'ospedale di Aosta* 1815-1852, 7 volumi.

In Titre 2: dépenses, chapitre 2: manutention de l'hopital si trovano le spese per le derrate alimentari da consumarsi nell'ospedale.
All'interno degli attivi dell'ospedale figurano anche i ricavati dalla vendita «des fruits du verger» appartenente all'istituto, nonché i profits de l'épicerie annessa alla farmacia, mentre nei passivi sono conteggiati i subsides dovuti alla farmacia stessa per i medicamenti di varia natura forniti.

OSPEDALE DI VALENZA

21. *Conti dell'ospedale di Valenza*, 1775-1794, 6 volumi.

Contengono conteggi diversi relativi sia all'assestamento dell'eredità Del Carretto-Bellone sui cui redditi si fondò l'ospedale, sia i conti per i primi anni di funzionamento dell'ospedale stesso, dapprima costituito provvisoriamente di pochi letti collocati in una casa compresa nell'eredità, poi meglio sistemato. Si trovano in taluni casi allegati i rendiconti delle cascine di proprietà Bellone site ad Avigliana, Mombercelli e altrove; si possono vedere in essi i conteggi del raccolto in foglia di moroni, segala, frumento, meliga, miglio, ceci, noci, vino, fieno, legumi diversi, canapa ed altri prodotti.
Nei conti dell'ospedale, presentati dal Rettore, figurano nel caricamento doni e legati in natura; nell'uscita sono elencate le spese per i generi alimentari di primo consumo (pane, carne, vino, aceto), per i medicinali e per derrate diverse acquistate con i fondi delle «spese diverse»: uova, riso, burro, «insalate ed erbe», sale, pesce, latte, limoni eccetera, minutamente specificate.
Alcuni volumi conservano allegati ai Conti i libri delle quietanze, in alcuni casi completate dai confesso dei fornitori pagati; si possono trovare liste assai dettagliate delle merci fornite dalla bottega dello speziale, per esempio zucchero, cera di Spagna per i sigilli, candele, pepe e cannelle, spugne, spirito di cerase eccetera.
Risultano presenti sulla tavola dell'ospedale alimenti non privi di qualche raffinatezza, come i funghi, le rane (converrà ricordare la garzaia presso Valenza), la fontina, i peperoni «anche per mettere in composta» cioè da conservare per l'inverno, la frutta, gli asparagi, i «biscottini e il vin bianco in più volte per gli infermi», il prosciutto, i formaggi stagionati, le formaggette fresche e il «serasso» vale a dire la ricotta fresca e infine i preziosi limoni (1794). La distribuzione mensile delle spese per la cibaria consente di seguire il variare delle diete secondo le stagioni; si nota facilmente un più alto consumo di carni di maiale, di insaccati, di merluzzo e di anguilla nei mesi dell'autunno e dell'inverno, e la frequenza maggiore di frutta e verdura fresca nella bella stagione, accompagnata da uova fresche e formaggi leggeri.

22. *Bilanci dell'ospedale nel sec. XIX*, 1827-1846, 1 faldone.

La ricerca deve orientarsi verso il Passivo, alle categorie relative al Mantenimento-spese pel mantenimento, spesa plateale ordinaria, spesa straordinaria: vitto scelto; in quest'ultimo erano inclusi agrumi, biscotti, vino bianco, polli, cioccolato e caffé, mentre il vitto ordinario

appare fondato su pane, carne, vino nero, pasta, olio d'oliva, erbaggi, uova, formaggio. Ricorrono negli anni 1848-51 gli importi presunti «pel mantenimento degli operai della strada ferrata e militari ricoverandi».

Notizie utili possono essere ricavate anche dalle Spese diverse, per esempio gli emolumenti ai brentadori per la cantina, le spese per le telerie, per l'acquisto del vasellame e del pentolame, delle posate, delle vetrerie e di altre forniture per la tavola.

Osservando la struttura assunta dai bilanci negli anni '20 del secolo e paragonandola con quella dei decenni '30-'40 si nota un'evoluzione da forme più elementari articolate su un basso numero di categorie, verso forme più complesse e più ricche di voci; la spesa per gli alimenti rimane tuttavia nel tempo assunta nella categoria Mantenimento o Manutenzione cibaria. Perdura l'uso dei pagamenti periodici a cadenze fisse per pane, vino, carne, carbone e legna, e dell'assunzione nelle categorie Spesa straordinaria o Spesa giornaliera degli esborsi per l'acquisto di tutte le altre derrate; anche in questo dunque l'uso assunto dall'Ospedale dei cavalieri di Torino già intorno alla metà del '600 continua a fungere da modello.

Accanto alle spese per i medicinali destinati agli infermi dell'ospedale figurano talora anche quelle per le medicine somministrate ai poveri infermi fuori dell'ospedale.

23. *Carte del Servizio interno*, prima metà sec. XIX, 7 scatole.

Sono contenute serie di rilevamenti dei movimenti dei malati nell'infermeria; quotidianamente si rilevavano il numero dei pazienti, suddivisi «di medicina» e «di chirurgia», e le ordinazioni dietetiche. Ai degenti poteva essere ordinato un trattamento «alla dieta; vitto scelto; mezza porzione; tre quarti di porzione; porzione intera». Sono talora allegati gli specchi delle spese anche per i medicinali somministrati.

24. *Rendiconti medico-chirurgici*, prima metà sec. XIX, 2 scatole; appare una sottoserie delle serie *Servizio interno*.

Contengono le cartelle cliniche dei ricoverati di medicina e di chirurgia, in cui figurano oltre ai dati fondamentali dell'età, della professione e della provenienza, nonché della diagnosi, anche una breve descrizione dell'andamento della malattia in relazione alle cure praticate, che nei casi di medicina hanno sovente un'attinenza con pratiche igienico-alimentari e con prescrizioni dietetiche.

25. *Inventari*, prima metà sec. XIX, 2 scatole; anche questa appare una suddivisione della serie *Servizio interno*.

Contengono gli inventari, stesi su moduli uniformi e preparati a stampa, divisi ambiente per ambiente, di tutti gli oggetti presenti nell'ospedale; si segnalano gli inventari delle cucine e delle guardarobe delle biancherie da tavola e da cucina; molto gustosi appaiono gli elenchi delle batterie di rame: bacini, barachini ossia casseruole profonde, caffettiere a becco, «foglie», cazze ossia tazze per l'acqua, piatti, palette, marmitte; gli inventari degli oggetti in ferro: mannaie, ordigni per le marmitte, eccetera; gli elenchi degli oggetti di stagno, di quelli di marmo e dei vetri, di quelli di maioliche e di terra, dei promiscui, tutto segnato con estrema precisione e diligentemente ricontrollato a cadenza annuale.

VIVIANO IAZZETTI

Cucina e pasticceria napoletane in un ricettario inedito del Settecento

Il manoscritto di cui ci occupiamo faceva parte dell'archivio della famiglia Volpe di Sant'Agata di Puglia. Tale fondo, acquistato nel 1989 dal comune di Sant'Agata di Puglia, era stato costituito nello spazio di tre secoli, XVIII-XX, da vari membri del casato col duplice intento di indagare sulle proprie origini[1] e di custodire i titoli delle numerose proprietà, le disposizioni testamentarie, i capitoli matrimoniali, gli attestati di studio, i riconoscimenti civili, ecclesiastici e militari[2].

Principali artefici dell'indagine familiare ed iniziatori dell'archivio furono il vescovo Gerardo Antonio Volpe (1692-1768)[3], pastore della

---

[1] Sulla scorta della documentazione dell'archivio familiare siamo riusciti ad accertare che il ramo di Sant'Agata dei Volpe ebbe origine da Carlo Volpe (morto nel 1705) che, quivi trasferitosi dalla vicina Zungoli in provincia di Avellino, nel 1651 sposò Antonia Iavarano di Deliceto ed ebbe tre figli. In una memoria del secolo scorso redatta dal medico Alfonso Volpe si avanza l'ipotesi che la famiglia, di illustre discendenza, possa aver avuto origine in Vercelli.

[2] L'archivio era tenuto in particolare considerazione tanto che il notaio Giacinto Volpe (1801-1882) ne fece oggetto di apposita disposizione testamentaria lasciandolo al figlio secondogenito Ferrante. Tale raccolta documentaria è valorizzata dai diplomi di laurea conseguiti da vari membri del casato, da diverse bolle pontificie dirette al vescovo Gerardo Antonio, dai numerosi elaborati cartografici del geometra-maestro elementare Ferrante Volpe (1832-1897), dai riconoscimenti militari del colonnello Nicola Volpe (1885-1941), aiutante di campo del generale Rodolfo Graziani in Cirenaica e Tripolitania, dalle onorificenze del prefetto Giacinto Volpe (1880-1959) e dai registri di amministrazione delle cappellanie del legato Pironta (1689-1877).

[3] Il vescovo Volpe fu prima canonico di Melfi, poi vicario generale di Conza (della Campania) e dal 1744 ordinario della diocesi di Nocera dei Pagani. Nel 1745 Benedetto XIV gli conferì il titolo ed i privilegi di prelato domestico ed assistente al soglio pontificio. Fu anche educatore dell'infante Ferdinando IV di Borbone. Personaggio molto in vista e stimato, venne celebrato nell'opera in dialetto napoletano *Le bbinte rotola de lo velanzone* di N. PAGANO, Napoli 1746. Sul Pagano e su quest'opera dialettale in cui sono sintetizzate le regole degli accademici del Portico della stadera cfr. F. GALIANI, *Del dialetto napoletano*, Napoli 1923, pp. 279-282.

diocesi di Nocera dei Pagani, ed il nipote prediletto ed erede universale di questi, Giacinto.

È proprio a Giacinto che si deve la compilazione del ricettario gastronomico. Egli nacque a Sant'Agata di Puglia il 15 dicembre 1718 da Nicolangelo e da Antonia Selvitelli di Ascoli Satriano. La sua famiglia era molto numerosa tanto che il padre nel 1740 riuscì ad ottenere dalla Camera della sommaria il privilegio di esenzione dal pagamento di qualsivoglia imposta, gabella o tributo per essere genitore onusto di dodici figli viventi.

Giacinto studiò presso l'ateneo napoletano, dove conseguì la laurea in giurisprudenza. Esercitò con perizia la professione di avvocato presso i supremi tribunali del regno curando gli interessi di privati, di istituzioni pubbliche ed ecclesiastiche e di baroni. Fu anche rettore ed amministratore di due cappellanie, con relative rendite, legate con testamento alla famiglia Volpe nel 1689 dal magnifico Giuseppe Pironta di Sant'Agata.

Nel 1749 sposò la gentildonna napoletana Teresa Guida (1731-1778) dalla quale ebbe sette figli (Ferrante, Luigi, Ramiro, Decio, Gerardo, Antonio, Rachele e Carlotta). Alla morte dello zio vescovo, avvenuta nel 1768, ereditò da questi una nutrita biblioteca[4], un gran numero di argenti, cristallerie, maioliche, quadri ed utensili di cucina e la considerevole somma di 24.000 ducati.

Visse nel benessere tra Napoli e Sant'Agata dedicandosi alla famiglia ed alla gestione del considerevole patrimonio immobiliare e finanziario fin quando la morte lo colse il 23 luglio 1795, all'età di 77 anni.

Il manoscritto, redatto probabilmente nella seconda metà del Settecento, si compone di 232 carte ed è articolato in due parti dotate ognuna di un proprio indice. La prima (cc. 1-87), intitolata *Lavori di riposto*[5], è dedicata alla descrizione delle ricette tipiche della pasticceria

---

[4] La biblioteca del vescovo, i cui libri sono ancora parzialmente rintracciabili in casa dei Volpe rimasti a Sant'Agata, contava 315 volumi ed era stata apprezzata nel 1768 dal libraio Francesco Altobelli di Napoli ducati 141 e grana 45 (cfr. ARCHIVIO VOLPE, *Serie I*, b. 2, fasc. 61).

[5] Per lavori di riposto (*riposto* = credenza, magazzino, ripostiglio) l'autore intende quelle preparazioni che servono a costituire delle scorte. Si tratta in massima parte di prodotti destinati a durare a lungo.

secca napoletana[6], alle conserve ed ai sorbetti. La seconda (cc. 88-232), molto più corposa della prima, illustra i *Lavori di cucina* con i quali si realizzano i caratteristici piatti meridionali ricchi di verdure, di carni domestiche e selvatiche, di pesce, di frutti di mare nonché di quelli in cui compaiono i famosi maccheroni e la non meno celebre lasagna. Anche in questa parte fanno bella mostra numerose ricette di dolci che si distinguono dai primi per essere di immediato consumo.

Terminate le ricette l'autore, volendo elevare il tono del lavoro e porsi al pari dei più rinomati scrittori della materia, si sofferma a discettare sui compiti riservati dalla teoretica culinaria, a tre figure essenziali del convivio: lo scalco, il trinciante ed il credenziere[7]. A differenza di quelli, però, con il sincretismo e il pragmatismo che gli sono propri, egli riesce a fondere e ad esporre in modo semplice ed esauriente gli argomenti, non disdegnando di illustrarne anche col disegno alcuni particolari aspetti.

Le pagine che precedono l'indice, come nei più completi trattati di gastronomia, sono riservate, infine, alla segnalazione di un «pranso casareccio» di sole dieci portate, avvertendo il lettore che

> «(...) meglio è far pochi piatti buoni, che molti cattivi e di mal gusto. Ed al certo s'ingannano coloro che empiono la tavola da sopra cinquanta piatti, perché si butta via la spesa e non danno sodisfazione a convitati, i quali sogliono appagarsi più di dieci piatti buoni, ben compartiti e portati in tavola per ordine, che di cinquanta mal conditi, insipidi e poco gustosi».

Ma procediamo ad un'analisi più puntuale dell'opera di Giacinto Volpe per comprenderne appieno il valore e la portata. Cominciamo dalla prima parte. In essa sono indicati innanzitutto gli elementi che a giudizio dell'autore devono costituire la cultura di base di quanti intendano avviarsi alla pratica pasticciera anche se per il solo uso domestico. Prima di tutto — egli avverte — «Per potersi fare i lavori contenuti nel presente libro si fa assolutamente necessario saper la

---

[6] Con questo termine ci si riferisce alle usanze gastronomiche della parte continentale dell'ex regno di Napoli.

[7] Tra quanti si dedicarono a questi particolari aspetti gastronomici giova ricordare C. MESSISBURGO, *Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale*, Ferrara 1549; D. ROMOLI, *La singolar dottrina*, Venezia 1560; B. SCAPPI, *Opera*, Venezia 1570; V. CERVIO, *Il trinciante*, Venezia 1581; M. GIEGHER, *Li tre trattati*, Padova 1639.

maniera di giuleppare il zuccaro ed i gradi della di lui cottura». Nella descrizione, che segue, del procedimento si comincia ad apprezzare il valore del ricettario Volpe che deriva dalla profonda conoscenza che l'autore ha della materia. Essa non gli proviene da una possente formazione libraria, ma da una pratica di buongustaio che nel tempo era cresciuta tra i soggiorni napoletani e gli ozii santagatesi, anche con l'ausilio di letture specializzate. È un vero cultore, un centellinatore del gusto, un maestro nella scansione dei momenti che concorrono alla preparazione degli alimenti. Per cui se il rinomatissimo Corrado[8], autorità assoluta ed indiscussa della gastronomia settecentesca napoletana, individua tre gradi di cottura dello zucchero[9], egli ne descrive minuziosamente ben sei ed indica, inoltre, il materiale per filtrare il giulebbe ed il modo in cui si confeziona e si adopera il cappuccio di stoffa che serve allo stesso scopo.

Ma il pasticciere per svolgere a dovere il suo compito deve anche possedere una buona cognizione dei «materiali», dei loro costi e dei casi in cui devono essere impiegati. A tal fine il Volpe segnala le diverse qualità in commercio di zucchero, cannella, chiodi di garofano, noci moscate, pepe, miele, melassa, tè e caffè. Ad esempio lo zucchero fino costa 3 carlini[10] il rotolo[11], mentre quello meno pregiato, lo zucchero rosso, soltanto 12 grana. I pregiatissimi zuccotti, noti anche

---

[8] Vincenzo Corrado (1734-1836) nativo di Oria in provincia di Brindisi, autore di numerose pubblicazioni gastronomiche, fu il punto di riferimento di tutta la cucina meridionale settecentesca. Tra le opere più significative ricordiamo: *Il cuoco galante*, Napoli 1773; *Il credenziere di buon gusto*, Napoli 1778; *Del cibo pittagorico*, Napoli 1781; *Il moltiplico e governo degli animali domestici per uso di cibo*, Napoli 1784. Sull'autore cfr. C. Minieri Riccio, *Memorie storiche degli scrittori nati nel Regno di Napoli*, Napoli 1884, pp. 107 e 393; C. Villani, *Scrittori ed artisti pugliesi antichi, moderni e contemporanei*, Trani 1904, pp. 287-288 e 1246-1247; E. Faccioli, *Arte della cucina*, Milano 1966, II, p. 275; e soprattutto L. Sada, *Vincenzo Corrado. Tre opere di gastronomia*, Bari 1976 e *Bacco nei carmi conviviali di Vincenzo Corrado e di altri pugliesi*, Bari 1977.

[9] Corrado nel *Credenziere di buon gusto* descrive i seguenti tre gradi di cottura dello zucchero: giulebbe lungo, giulebbe di manuscristo e giulebbe di caramella. Il Volpe (cc. 2-4) invece distingue questi gradi: di liscio, di mezzo riccio, di riccio, di covrire, di caramelle e di giaccio.

[10] Nel regno di Napoli la moneta di conto base era il ducato. Si divideva in 10 carlini; ogni carlino si suddivideva in 10 grana ed ogni grana in 12 cavalli (cfr. R. Romano, *Napoli: dal Viceregno al Regno*, Torino 1976, p. 170).

[11] Il rotolo era pari a g. 890 circa ed equivaleva a 2 libre e 7/9 ed a 33 once 1/3, cfr. A. Martini, *Manuale di metrologia ossia misure pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, Torino 1883 (rist. anast. Roma 1976), p. 395.

come panetti d'Olanda, sono venduti ad 8 carlini il rotolo sebbene il loro impiego sia limitato. La cannella fine costa 26 carlini la libra[12] mentre le più scadenti, quella d'Alessandria e quella matta, si pagano rispettivamente 30 e 28 grana. Il miele migliore del regno è quello di Lecce che costa 2 carlini il rotolo. Non di rado gli speziali lo vendono per miele di Spagna a 2 grana l'oncia[13]. Si tratta, nella maggior parte dei casi, di una frode in quanto il miele spagnolo, più pregiato di quello leccese, viene importato in quantità limitate nel regno di Napoli. Altri mieli regnicoli, ma di qualità inferiore, sono quelli di Gaeta e Boiano il cui prezzo si aggira intorno ai 13 grana il rotolo. Il caffè migliore è quello di levante che ha il granello piccolo e di color giallino e costa da 12 a 16 carlini il rotolo a differenza di quello di ponente che ne costa 5 o 6.

Altra dote del credenziere prudente è quella di saper riporre nella maniera più idonea gli alimenti perché questi deperiscano il più tardi possibile. Difatti le mandorle, private del guscio e messe in vasi di legno, vanno conservate in ambienti freschi e ventilati e periodicamente devono prendere aria ed essere setacciate per eliminare la caratteristica polvere onde evitare che si irrancidiscano e tarlino. Le mele cotogne non si guastano se, distanziate tra loro, sono situate nell'orzo in luogo asciutto ed oscuro. Gli agrumi (cedri, portogalli, limoni) possono durare, se sistemati bene, da quattro mesi ad un anno. Bisogna aver l'accortezza, però, di tenerli su paglia o fieno oppure immersi in sabbia, farina, semola, miglio, melica od orzo in un ambiente fresco e privo di ventilazione.

Il ricettario, quindi, si inoltra nello specifico illustrando la preparazione di dolci tipici della tradizione napoletana, come i mostaccioli ed i sosamelli, dei quali disegna anche le varie fogge. La descrizione è così meticolosa e puntuale come in nessun altro autore è dato riscontrare. Il Volpe guida attimo per attimo la mano del cuoco, gli dice quali utensili deve impiegare ed in che modo, a che temperatura deve essere il forno e come verificarla, come usare il forno domestico e quello di campagna e gli suggerisce ogni altro accorgimento e segreto

---

[12] La libbra corrispondeva a 320 g. circa, *ibidem*.
[13] L'oncia pesava g. 26,730, *ibidem*.

utile alla buona riuscita dei preparati. Nello stesso modo si comporta quando passa all'enunciazione delle altre ricette di dolci o di loro componenti (pasta reale, marzapane, pasta di mandorle, cassatelle, croccantini di mandorle, torrone, pan di Spagna, raffaioli, mostaccere e biscottini vari, ginetti, taralli, meringhe, borracciate, ecc.) ed altrettanta maestria ed esperienza dimostra nel fornire prescrizioni per far conserve e sciroppare mele cotogne, pesche, amarene, portogalli, cedri e zucche. Egli è anche un buon conoscitore dei sistemi per preparare i rosoli (al caffè, alle mandorle amare, al cedro, all'anice), i sorbetti (di orzata, limone, limonea, cannella, latte, cioccolata, fragola, imperiale) e le bevande esotiche (cioccolata, tè, caffè).

L'autore prevedeva di inserire nel lavoro anche le ricette di un dolce tipico di alcune località pugliesi: il pane schiavonesco, dell'acqua di cannella, dell'acquavite e dell'acqua di fiori, per le quali aveva lasciato nel ricettario appositi spazi i quali, non se ne conosce il motivo, sono rimasti bianchi.

Ulteriore elemento caratteristico che vale la pena evidenziare è la presenza alla fine di ogni ricetta, sia nei *Lavori di riposto* che in quelli di cucina, della lista degli ingredienti e delle rispettive dosi, il che rende l'opera obbiettivamente completa.

La seconda parte è una vera e propria enciclopedia della cucina meridionale. Se nei *Lavori di riposto*, tra preparati base e loro varianti, si arrivano a contare 64 ricette, oltre, naturalmente, i molteplici suggerimenti sugli acquisti e sulla conservazione degli alimenti, nei *Lavori di cucina* le ricette, ivi comprese le elaborazioni, sono ben 118. Anche in questo caso, nel linguaggio semplice e chiaro dell'autore, esse sono minuziosamente esposte. La distinzione classica, per quei tempi, in «piatti di grasso» e «piatti di magro» attraversa come un solco profondo la seconda parte distinguendone gli ambiti. Pertanto un pasticcio è di grasso se nel contenitore di pasta frolla, oltre gli aromi e le spezie comuni alle due versioni, sono stati immesse una moltitudine di carni (pollame, agnello, castrato, vitello, capretto, cervellata, prosciutto, salsiccia, ecc.); è, invece, di magro quando l'elemento predominante è costituito da qualità varie di pesce e di frutti di mare. Alle ricette del pasticcio, considerato come una sorta di dolce rustico, il Volpe fa seguire, per comune tipologia, quelle delle crostate, da non confondersi con gli attuali dolci, trattandosi nel nostro caso di rustici

ripieni di salumi, formaggi, latticini e spezie. Al dolce classico si giunge con le pizze sfogliate alla frutta (pere, mele, pesche, mele cotogne, amarene, noci persiche) ed alla ricotta, quelle «a bocca di dame» e bianche e le sfogliatelle di ricotta fresca. Si torna al rustico con il migliaccio e la tradizionale pastiera di grano, ai quali seguono la lasagna, i bocconotti, le melanzane e le uova ripiene, i calzoncelli, gli struffoli, la frutta cotta, le paste siringate, le zeppole, gli scagliozzi, il sanguinaccio e le apiciane salacche in scapece.

A tale sequenza eterogenea seguono liste lunghissime di varianti possibili di insalate, zuppe, minestre, lessi, fritture, stufati ed arrosti, sia di grasso che di magro.

La varietà di pesci e frutti di mare presente in queste ricette è sorprendente e ci porta a concludere che la conoscenza della materia sia stata acquisita dal Volpe nei periodi in cui egli ha dimorato a Napoli ed è stata ulteriormente ampliata dalla tradizione culinaria della moglie partenopea. Difatti è impensabile che Giacinto abbia potuto aver dimestichezza con tali alimenti nella subappenninica Sant'Agata, dove ancor oggi l'approvvigionamento ittico presenta difficoltà.

Anche in questa parte abbondano suggerimenti sul modo di conservare alcuni alimenti (carne, soppressata, uova, farina) e di preparare diverse salse (salsa verde, agrodolce, ecc.). Figurano altresì prescrizioni per preparare un prosciutto cotto col fieno e dettami per riconoscere il pesce fresco. Si descrivono pure le varietà di funghi ed i loro luoghi di origine ed infine si illustra il metodo, a dire il vero un po' barbaro, di ingrassare il cappone.

In ultimo, come si è già avuto modo di accennare, il Volpe detta pochi ma utili consigli su come apparecchiare la tavola ed in che maniera mandare in essa le portate, poiché «La robba destinata per un pranso, oltre di doversi ben cucinare e preparare, fa anche necessario di mandarsi in tavola in una maniera propria e vistosa». Fornisce pure indicazioni sul personale da adibire al servizio dei commensali («sarà bene costituire a ciascun convitato una persona che gli stia sempre appresso, lo assista e lo serva in tutti i bisogni della tavola»), ed individua anche le regole essenziali cui deve uniformarsi il trinciante. Il pranzo casareccio in questione non dovrà superare le dieci portate, oltre i formaggi, le frutta, i dolci ed i desserts. Lo stesso menù, sia di grasso che di magro, potrà essere uti-

lizzato per una cena. In questo caso, però, bisognerà variarne l'ordine e cominciare dalle zuppe e dalle minestre, proseguendo con i fritti, lo stufato e così via.

L'esame del manoscritto fa ritenere che esso si avvicini per impostazione all'opera del marchigiano Antonio Latini. Al pari di questa, che rappresenta la summa della gastronomia italiana, con alcuni riferimenti a quella napoletana, prima dell'offensiva culinaria d'oltralpe [14], il ricettario Volpe è una sintesi originale e pratica, proprio perché mediata dalla grandissima esperienza dell'autore, della tradizionale cucina napoletana. Esso, tuttavia, non è da ascrivere fra i trattati gastronomici *strictu sensu*, bensì è associabile a quelle compilazioni di uso domestico molto diffuse nei secoli XVIII e XIX nelle famiglie nobili ed in quelle molto agiate. Del resto non poteva essere altrimenti trattandosi di piatti i cui ingredienti si rendevano accessibili soltanto a borse ben fornite e non ai ceti popolari, la cui dieta era molto più semplice e forzatamente quasi vegetariana. L'impostazione domestica del ricettario è anche dimostrata dai riferimenti che in più occasioni l'autore fa ad utensili conservati in casa propria. Nonostante ciò la sensazione generale che si ottiene da un attento studio del manoscritto è che l'ipotesi di stampa del voluminoso lavoro, quale giusto compenso a non poche fatiche, deve essere stata accarezzata dal legale santagatese, anche se questo evento, per ignote ragioni, non si è mai verificato. La grafia ordinata, il linguaggio piano e semplice, i titoli delle ricette a caratteri più vistosi, gli indici ragionati che non corrispondono alla sequenza reale di stesura delle prescrizioni quasi fossero dei piani editoriali, e perfino gli spazi riservati a specialità già prevista negli indici, ma che non hanno mai trovato registrazione nelle pagine del manoscritto, sono tutti elementi che inducono ad ipotizzare che il

[14] In questo senso si esprime Emilio Faccioli nel saggio *La cucina*, in *Storia d'Italia*, V, *I documenti*, t. 1, Torino 1974, p. 1020. Antonio Latini, marchigiano, si trovò ad operare a Napoli dove stampò nel 1692 presso Parrino e Mutii *Lo scalco alla moderna*. L'opera, divisa in due parti, tratta prima dei compiti dello scalco e del personale a questi subalterno. Passa, quindi, ad illustrare, tra l'altro, i modi di cucinare le carni, di preparare i bolliti, le minestre, le zuppe, gli arrosti, i fritti, i pasticci, le crostate, le pizze, le salse, le conserve ed i trionfi per imbandire la tavola. La seconda parte del lavoro è interamente dedicata alle vivande di magro. Si forniscono anche suggerimenti sul modo di condire le vivande senza spezie e come preparare sciroppi, sorbetti e piatti freddi (cfr. E. Faccioli, *Arte*... cit., II, pp. 239-240).

Volpe abbia effettivamente valutato la possibilità di stampare il lavoro, ma che intendesse raggiungere un traguardo ottimale prima di rivolgersi al tipografo. Certo sarebbe stata gran cosa se tale proposito si fosse concretizzato, perché in questo modo un vasto pubblico avrebbe giovato dei meticolosi, quasi pedanti, dettami e delle cognizioni e suggerimenti di un ottimo conoscitore dei mercuriali e del loro impiego.

Dalle pagine del ricettario, tuttavia non si ricavano soltanto valide ed esaurienti norme per ammannire le vivande, ma si riescono anche a cogliere taluni singolari aspetti della personalità dell'autore. Difatti, se per un verso emerge la figura di un ricco borghese, attento amministratore delle sue cose, che alla perizia legale unisce la scaltrezza contadina, da un altro verso viene fuori l'immagine di un uomo che non riesce a celare la sua indole profondamente paesana ed il suo legame, ancorché nel secolo dei lumi, alle credenze popolari. Per cui egli recepisce e riporta consuetudini locali, anche se da esse con i «si crede» ed i «si dice» vorrebbe prendere le distanze. Così consiglia che il giulebbe bisogna lavorarlo «in un bacile bianco fonduto, acciò rieschi più bianco» e per far frollare subito la carne è necessario che questa resti «appiccata per una notte ad un albero di fico». Ed in una società in cui la religione tutto pervade e tutto regola, anche il Volpe, figlio dei suoi tempi, accoglie taluni riferimenti di uso comune e li fa propri. Avremo così che nel tostare il caffè si otterrà il giusto grado di cottura soltanto quando il chicco avrà assunto il «color carmelitano oscuro», che i biscottini dovranno restare in forno per «un buon credo cantato», mentre per lessare le lasagne nell'acqua bollente sarà sufficiente lo spazio di un'Ave Maria.

Ma a parte queste curiosità, che nulla tolgono al valore dell'opera, siamo convinti che il ricettario Volpe si inserisca d'autorità tra i testi di gastronomia napoletana e precisamente tra l'opera del Latini e quella rinomatissima del duca Ippolito Cavalcanti [15], affiancando, perché coe-

[15] Questo è il giudizio di Enzo Avitabile sul Cavalcanti: «L'Ottocento ebbe il suo "codice" di cucina in un famoso trattato culinario compilato dal cav. Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino, nato ad Afragola nel 1787 e morto a Napoli nel 1859. Egli si occupava dell'arte culinaria e tanta fu la sua maestria che giunse a redigere un voluminoso testo: *Cucina Teorico Pratica*. L'opera, che ebbe nove edizioni, comprende una parte scritta in dialetto dal titolo di *Cucina Casarinola*, vi si apprendono i modi più semplici per preparare i piatti di spiccata caratteristica partenopea» (cfr. E. AVITABILE, *La cucina*, in *Napoli vera*, Napoli 1984, p. 143).

vo, il *Cuoco galante* del Corrado. E se il lavoro di questi, incline all'uso della cucina e della terminologia francese è stato definito il primo vero ricettario napoletano[16], a maggior ragione il nostro, che delle influenze transalpine è pressocché esente, rappresenta il più genuino compendio della gastronomia meridionale.

APPENDICE

Il ricettario di Giacomo Volpe, redatto probabilmente nella seconda metà del Settecento, consta di cc. 232, corredate talora di disegni. È articolato in due parti *Lavori di riposto* (cc. 1-87) e *Lavori di cucina* (cc. 88-232). Si pubblicano di seguito le ricette descritte alle cc. 5-6*r*, 7-9 e 176-178, relative alle varietà merceologiche dello zucchero, con i rispettivi prezzi e le indicazioni dei casi d'impiego, ai tradizionali mostaccioli ed al ragù, molto più ricca delle elaborazioni attuali ed adatta a stomachi robusti.

[...]

cc. 5-6*r*

Diversità de' zuccari

I zuccari sono di più sorti[17], e sono i seguenti videlicet.

Zuccaro fino, cioè bianco, detto di prima e seconda sorte per essere quello di prima sorte asciutto, grasso e di minor peso del secondo, ed ambidue son buone per pasta reale, pasta di marzapane, pan di Spagna, raffaiuoli[18], ova faldacchere[19], mirenghi[20], cotognata, o percocata[21], conserva di amarene, sciroppar scorzette di portogalli, o farne conserva, sciroppar cocozze[22] lunghe o farne conserva, sciroppar cedri o farne conserva, ingraniti[23], zuccaro di Candia[24], caramelle, maturatura[25],

---

[16] Jeanne Carola Francesconi nell'introduzione a *La cucina napoletana*, Napoli 1977, definisce il *Cuoco galante* del Corrado il primo vero ricettario napoletano e Luigi Sada (*Bacco...* cit., p. 40) stima il lavoro principale dell'oritano la *magna charta* della cucina meridionale.

[17] *Sorte* = varietà, qualità.

[18] *Raffaiuoli* = Biscotti a base di uova, glassati. Possono essere anche farciti.

[19] *Ova faldacchere* = dolci fatti di soli tuorli d'uova.

[20] *Mirenghi* = meringhe.

[21] *Percocata* = confettura di pesche duracine.

[22] *Cocozze* = zucche.

[23] *Ingraniti* = frutta in confettura o sciroppata e dolci vari ricoperti di giulebbe rappreso.

[24] *Zucchero di Candia* = zucchero raffinato e rassodato al fuoco.

[25] *Maturatura* = giulibbe lavorato.

rosolj, sorbetto, detto orgiada, di limone, di fragole, di cannella, di latte e d'imperiale, per cioccolatte, per pasta di pasticci, per pizza bianca, per lasagne, per bianco mangiare[26], per zuppa alla reale, per amendolata e finalmente per ornamento di pizze per sopra e per innaspro[27] bianco. Il lor prezzo è di carlini tre il rotolo, più o meno secondo le annate . . . . . 30[28].

Zuccarello. Questo è un poco più bruno de' fini ed è buono per pasta reale, pasta di marzapane, cassatelle di pasta d'amendole, pan di Spagna, raffaioli, ova faldacchere, cotognata o percocata, conserva di amarene, sciroppar scorzette di portogalli, e farne conserva, sciroppar cedri e farne conserva, rosolj, per pasta de pasticci e per ogni altra cosa che non richiegga zuccaro più oscuro. Il di lui prezzo è di carlini due il rotolo, più o meno secondo le annate . . . . . 20[29].

Testa di forma. Questa è la mascavata più chiara ed è buona per pasta di marzapane, cassatelle di pasta d'amendole, raffaioli, mostaccere[30], ginetti[31], taralli detti affoga gatte[32], sciroppar cedri e farne conserva, per pasta de pasticci, per crostata, per sfogliatelle, per fiadone[33], per ova ripiene e per ogn'altra cosa che non richiegga zuccaro più oscuro. Il suo prezzo è di grana sedici il rotolo, più o meno secondo le annate . . . . . 16.

Mascavata. Questa è buona per pasta d'amendole di seconda sorte, cassatelle di detta pasta d'amendole, amendole attorrate[34], biscottini di terza sorte, taralli detti affoga gatte, per pasta de pasticci, per crostata, per pizze sfogliate, per sfogliatelle, per pizza a bocca di dame, per fiadone, per pastiera di grano, per molegnane[35] ripiene e fritte, ova ripiene, per struffoli, per sanguinacci, per siviero di carne selvaggia[36], per fritti alla genovese[37], per gelatina, per salsa verde, per minestra di frutta ripiene e finalmente per innaspro oscuro. Il prezzo d'esso è di grana quattordici il rotolo, più o meno secondo le annate . . . . . 14.

---

[26] *Bianco mangiare* = vivande nelle quali prevalgono ingredienti di color bianco.

[27] *Innaspro* = naspro, glassa.

[28] Il prezzo dello zucchero, indicato precedentemente in carlini, è stato riportato con le cifre in grana.

[29] *Mostaccere* = biscottini lunghi e sottili sfarinati di zucchero.

[30] *Ginetti* = tarallini giulebbati.

[31] *Taralli detti affoga gatte* = taralli all'uovo che prima di essere messi in forno vengono lessati per alcuni minuti in acqua bollente ed asciugati all'aria.

[32] *Fiadone* = pizza con la ricotta.

[33] *Amendole attorrate* = croccante di mandorle.

[34] *Pizza a bocca di dame* = dolce ripieno di mandorle tritate, giulebbe, cannella, chiodi di garofano, confettura di zucche e ricoperto di fondente scuro.

[35] *Molegnane* = melanzane.

[36] *Siviero di carne selvaggia* = cacciaggione marinata, poi bollita e quindi ricoperta di polvere di mostacciolo e di varie spezie.

[37] *Fritti alla genovese* = fritture ricoperte di salsa di mostaccioli, di numerose spezie, olive e capperi.

Zuccaro rosso. Questo ad altro non serve che per mostaccioli e sosamelli ed il suo prezzo è di grana dodici il rotolo, più o meno secondo le annate . . . . 12.

Vi sono i zuccotti, seu zuccari a panetti di Olanda, i quali costano carlini otto il rotolo, più o meno secondo le annate, ma questi, quantunque bianchissimi e finissimi non son buoni però per sciroppare.

cc. 7-9

Per far mostaccioli

Metterai in una scafarea[38] tre once di cedronata[39] tritata ed un rotolo di zuccaro rosso, netto e pulito da lordure; e mischiata ogni cosa insieme, vi menerai una quarta[40] (ed altri vogliono, mezza quarta) di garofali pistati non troppo fini, una noce moscata piccola pistata anche non troppo fina, mezza quarta di pepe pistato, scorzettine, o siano superficie di uno, o due portogalli freschi pistate ben bene, (e non avendo questi, ti servirai di due once di scorzette sciroppate altresi di portogalli, anche pistate) tre once di amendole abrustolite[41] tritate o pistate alquanto e quanche porzioncina di amendole abrustolite divise in quattro parti; e mischiato il tutto bene, vi menerai una porzione di tre quarti di fior di farina, e dataci finalmente un'altra buona mischiata, butterai detta dosa sul tavoliero[42] (che avrai prima asperso di altra porzione delli detti tre quarti di fiore) su della quale menataci un poco d'acqua calda anderai impastandola coll'altra porzione del detto fiore, che anderai menando, e spargendo a poco a poco sotto, e sopra di detta pasta; avertendo però di lasciar da due once in circa di detto fiore, che dovrà servirti per lavorare i mostaccioli.

Fatta che averai già la pasta, ne farai la pruova al forno per veder se sia a dovere e nel punto suo. Onde prenderai un poco della medesima e formatone un maccarone grosso e lungo quanto un deto[43], lo ammaccherai[44] sopra; indi postolo sopra di un ruotino[45] di rame (che avrai asperso prima di radita[46]) lo metterai nel forno mentre starà bruggiando ed userai l'accortezza di voltare e girare detto ruotino, acciò il detto maccarone si vadi da tutte le parti a cuocere. Se vedrai che quello col cuocersi

---

[38] *Scafarea* = recipiente fondo di terracotta.
[39] *Cedronata* = confettura di cedri.
[40] Leggasi una quarta di libbra, cioè circa 80 grammi.
[41] *Abrustolite* = tostate.
[42] *Tavoliero* = spianatoia.
[43] *Deto* = dito.
[44] *Ammaccare* = schiacciare leggermente.
[45] *Ruotino* = teglia di piccole dimensioni.
[46] *Radita* = semola.

si anderà a sollevare ed a crescere, allora la pasta sarà a dovere; se non solleverà, ed alzasse alcune ambolle e vessichette, allora la pasta essendo secca ci mischierai un po' di zuccaro; se andasse poi a rilasciarsi (o sia a squaquaracchiare) in tal caso, essendo la pasta grassa, ci mischierai un poco di fior di farina, regolandoti in tutto col tuo giudizio.

Fatto ciò, formerai i mostaccioli di quel peso che ti piacerà. Se vorrai farli di tre a libra, dividerai la detta pasta col coltello in tante porzioni del peso di tre once e mezza l'una, pesandole colla bilancetta, poiche coll'innaspro che se li farà sopra, ogni mostacciolo verrà del peso di quattro once giusto. Se poi vorrai farli di quattro a libra, dividerai la pasta in tante porzioni del peso di due once e mezze l'una. Indi prenderai ciascuna parte e rimenatala un poco (servendoti sempre nel lavorarle di un po' di fior di farina) ne formerai colle mani un tutaretto[47], che sia assai pieno nel mezzo e sottile nelle punte, e datoci nel mezzo un paio di ammaccature, lo volterai sottosopra e lo metterai nella forma di ferro (che avrai prima immersa nel fior di farina, acciò la pasta non si attacchi a quella) ed ivi la finirai di ammaccare, e stendere, avertendo di tener sempre il tavoliero asperso di un'aria di fior di farina, affinche la pasta non vi si vadi ad attaccare. Dopo di che lo metterai nel ruoto, che avrai prima asperso ben bene di radita colla setella[48], ed indi fatti cosi tutti gli altri, li metterai a cuocere nel forno, che dovrà stare intraperto e col luminello. Se in caso vedessi, che non ostante la pruova fatta di sopra, li mostaccioli nella prima cotta venissero con ambolle e vessichette sopra, allora gli altri mostaccioli, che dovrai infornare, li ungerai prima da sopra con una penna di acqua e zuccaro mischiato perche così li preserverai dalle dette ampolle o vessichette, ed indi l'infornerai.

Cotti, che finalmente saranno (del che ti accorgerai dal vederli prima sollevd indi coloriti ed arrostiti, e dal sentirne l'odore, niente importando se li vedrai un po' molli e teneri, perche cosi sogliono sempre apparire) li sfornerai, e fattili stare per una mezz'ora, o più a tuo piacere, nel detto ruoto, acciò s'intostino, li leverai da ivi dentro e con una scopetta li pulirai di quella radita che vi sarà.

Fatto ciò, l'innasprirai e farai l'innaspro della maniera che siegue.

Metterai nel giuleppatoio mezzo rotolo di zuccaro mascavato o rosso con un poco d'acqua, che vadi soltanto ad impastare e non già a sciogliere il detto zuccaro, e postolo al foco, subito che il detto zuccaro avrà alzato a bollere, lo colerai per setella laschetta, e postolo di nuovo al foco, con due once di cioccolata, (che avrai prima sciolta al foco con una chiccara d'acqua vantaggiata[49] e che abbia data un paio di bolliture) e fattoli dare un paio di bolliture, lo leverai dal foco e lo maturerai non già della maniera che si matura l'innaspro bianco, poiche questo chiamasi inaspro

---

[47] *Tutaretto* = piccolo rotolo di pasta.

[48] *Setella* = staccio.

[49] *Vantaggiata* = abbondante.

scuro, ma rotolandolo con un laganatoretto[50] (o con una cocchiaia di legno se sarà in poca quantità), che terrai dritto in mano, fintanto che non si sarà alquanto raffreddato e ritirato, o sia quagliato[51], e nel mentre lo rotolerai, vi butterai dentro una quarta di cannella pistata non troppo fina (o in luogo di questa vi butterai una quarta di pepe giammaico pistato, qualora volessi risparmiar la cannella, ma l'innaspro però non verrà della qualità stimata) ed indi un poco d'agro di limone per dar più lustro a l'innaspro. Raffreddato che alquanto si sarà, e quagliato, innasprirai con un pennello intriso in esso, o col deto i mostaccioli, quali posti su della rezziglia[52] o su di una tavoletta, li metterai nel forno, che sia sfiatato, ma col solito luminello bensì, per farli asciuttare, ed indi a poco li caverai fuora.

Questo istesso innaspro oscuro potrà farsi anche alla seguente maniera. Metterai nel giuleppatoio mezzo rotolo di zuccaro mascavato con tanta acqua, che vadi a covrire il detto zuccaro, e mischiatolo colla cocchiaia, lo metterai al foco; aperto che avrà a bollere, e date alcune bolliture, lo colerai per setellino o per panno laschetto[53] (che avrai prima bagnato in acqua e spremuto un po' in mano) e lo metterai nuovamente al foco, e dato che avrà dieci o dodici bolliture, vi menerai dentro due once di cioccolata (che avrai prima sciolta al foco con una chiccara d'acqua vantaggiata, e che abbia data un paio di bolliture) e la farai finir di cuocere e restringere a cottura di covrire, cioè che attacchi forte alle dita; indi levatolo dal foco, lo rotolerai con un laganatoretto (o con una cocchiaia di legno se sarà in poca quantità), che terrai dritto in mano, fintanto che non si sarà alquanto raffreddato e ritirato, o sia quagliato, nel qual mentre vi butterai dentro una quarta di cannella pistata non troppo fina (o pure una quarta di pepe giammaico nel caso, che volessi risparmiar detta cannella, ma l'innaspro però non verrà della qualità stimata) ed indi un po' di agro di limone per far lustro l'innaspro. Raffreddato, che alquanto si sarà, e quagliato, innasprirai i mostaccioli col pennello intriso in esso o col deto, e postili su della rezziglia o su di una tavoletta, li metterai nel forno, che sia sfiatato, ma col solito luminello per farli asciuttare, ed indi a poco li caverai fuora.

Si avvertisce, che nel caso l'innaspro dell'una o dell'altra maniera, che si è detto, si andasse ad indurire nel mentre innasprirai i mostaccioli, in tal caso per farlo sciogliere e ridurlo al suo stato, ci butterai dentro, o un poco d'acqua di fiori calda, o acqua calda assoluta, e mischierai ben bene il tutto, facendo così ogni volta, che si andasse ad indurire.

Dalla suddetta dosa di mostaccioli, per quanto si è osservato, riescono libre sette scarse di mostaccioli, i quali a ragione di tre a libra, fanno pezzi 21 e di quattro a libra, fanno pezzi 28.

---

[50] *Laganatoretto* = piccolo matterello.
[51] *Quagliato* = indurito, rappreso.
[52] *Rezziglia* = gratellina.
[53] *Panno laschetto* = tessuto a trama larga.

Ricetta

Zuccaro rosso, un rotolo; fior di farina, tre quarti; cedronata, tre once; garofali, una quarta (e secondo altri, mezza quarta); noce moscata piccola, del costo di tornesi[54] cinque, o sei; pepe, mezza quarta; amendole, tre once, ed alcune altre poche per dividerle; scorzette di uno o due portogalli freschi, ed in deficienza due, once di scorzette sciroppate altresi di portogalli.

Per l'innaspro

Zuccaro mascavato o rosso, mezzo rotolo; cioccolata, due once; cannella, una quarta, o pure una quarta di pepe giammaico; agro di limone.

[...]

cc. 176-178

Per far stufati diversi di grasso, e di magro

Di grasso. Ragù

Prenderai un buon tocco di carne magra, e toltele via tutte quelle pellicole, nervicciuoli e qualche poco di grasso, che vi sarà, lo dividerai per mettà e lo taglierai in tante fette, doppie un deto grosso, quante appunto saranno le persone convitate; le quali fette, battute ad una ad una colla costa di un coltellaccio su di un tavoliero, perche diventino tenere ed un po' sottili, le metterai dalla sera in addobbo[55] spase in un teame con vino bianco, agro e fette di limone e fette di cipolla, acciò diventino bianche, ed indi la mattina avvoltele ben bene in detto vino, agro e fette di limone e cipolla, le caverai da ivi dentro, spremendole in mano, e le asciugherai con un panno.

Fatto ciò, metterai spase in una cazzaruola più fette larghe e sottili di lardo, e su di esse vi metterai fette larghe, e sottili di una cipolla e fette ancora di quattro o cinque pumadore, e dopo vi situerai anche per ordine le suddette fette della carne; e posta detta cazzaruola coverta a suffriggere a foco di carboni non tanto forte sul principio, dopo un poco vi spargerai sopra un po' di sale sano. Suffritta avrà un poco la detta carne, vi menerai dentro pezzetti di core d'agnello, ventricelli di polli, fette di prigiotto[56], sopressata e cervellata, e da volta in volta mentre suffriggerà scuoterai per la manica lieggiermente la detta cazzaruola avanti e dietro, acciò la robba non si

[54] Moneta napoletana di rame che nel tempo ha avuto valore variante da 3 a 6 cavalli. Nel 1677 fu equiparata al grano (cfr. E. MARTINORI, *La moneta*, Roma 1977, p. 531).

[55] *In addobbo* = a marinare.

[56] *Prigiotto* = prosciutto.

abbruggi e si attacchi a quella non dovendosi adoperar la cocchiaia[57], e non rivoltarsi (facendo così sino all'ultimo e da volta in volta ancora siccome il brodo si anderà disseccando, vi anderai menando qualche coppino[58] di brodo di carne di pignatta non conciato[59]) e passata sarà la detta robba alla mettà della cottura, vi anderai mettendo da mano in mano, e secondo il più o meno bisogno di cottura, cannolicchi e patelle, animelle, lattaroli[60], medolla, fegatelli di polli, frutti secchi, cioè pera, percoche[61], pruna, amarene ecc. passi[62], pignoli, pezzettini di amendole mondate, quarti di carcioffoli infarinati, indorati e fritti, cimette di cavoli fiori anche indorate e fritte, torsi di cardoni[63], indorati parimente e fritti, fonghi, piselli verdi teneri, pezzetti o fettoline di cetronata, e finalmente vi spargerai sopra del pepe, garofalo, e cannella pistata; e cotto per ultimo il tutto sarà, lo minestrerai[64] con una cocchiaia di ferro piana traforata, come quella per voltar pesce, in una marmitta o piatto piano grande, prendendo da sotto a porzione la detta robba senza farne cader per quanto si potrà la robba di sopra, e situandola nella detta marmitta o piatto, e menatovi finalmente tutto il brodo, lo manderai in tavola.

Se poi il detto tocco di carne vorrai cuocerlo tutto in un pezzo senza farlo in fette, allora dopo averlo fatto stare in addobbo della maniera di sopra detta, lo perforerai profondamente con un coltellino tagliente in diverse parti e lo imbottirai di mezzi spigoli d'aglio; di fettoline lunghe e sottili di prigiotto, di stecchi di cannella e di capi di garofali, ed indi situatolo nella cazzarola della maniera di sopra detta, lo metterai a cuocere della stessa maniera.

Le animelle di vitella, capretto o agnello, i lattaroli di vitella o castrato, le midolle dello spino di vitella, vacca, o bue, dopo lavati, li, prolesserai tutti insieme, mettendo però prima i lattaroli e le animelle, e dopo un poco le midolle schiumandoli bene prima che l'acqua apri a bollere; e prolessati per un poco saranno, li passerai in acqua fresca, e gli lattaroli li dividerai per mettà, e le midolla le farai in pezzetti.

Li carcioffoli, dopo averli tolte le scorze dure, e rimasto il tenero, li dividerai in quattro parti e li metterai in acqua fresca indi lessatili e postili in un teame o altro vaso, vi menerai sopra un po' d'agro di limone o aceto, e l'avvolgerai ivi dentro, e buttatovi sopra acqua fresca, li scolerai da detta acqua, l'aspergerai di un po' di sale e pepe, e l'infarinerai, indorerai, e friggerai.

Li cardoni, dopo averli mondati, ne prenderai i torsi, e postili in acqua fresca, ed indi lessatili, li aspergerai di un po' di sale e pepe, e dopo l'infarinerai, indorerai e friggerai.

---

[57] *Cocchiaia* = mestola.
[58] *Coppino* = mestolo.
[59] *Conciare* = condire, insaporire.
[60] *Lattaroli* = ghiandole mammarie.
[61] *Percoche* = pesche duracine.
[62] *Passi* = uva passa.
[63] *Cardoni* = cardi.
[64] *Minestrare* = scodellare.

I cavoli fiori, dopo lessati li dividerai in cimette, ed asperse di un po' di sale e pepe, l'infarinerai, indorerai e friggerai.

I fonghi, dopo mondati, prolessati e posti in acqua fresca, li spremerai.

Li frutti secchi, cioè pera, percoche, amarene ecc. e li passi e pignoli, postili in acqua calda, e fatteveli stare un pezzetto, li scolerai senza spremerli per il passabrodo [65].

Ricetta

Carne magra un tocco, vino bianco, limone, cipolle, lardo, pumadore, core di agnello, ventricelli e fegatelli di polli, prigiotto, sopressata e cervellata, cannolicchi e patelle, animelle di vitella, capretto o agnello, lattaroli di vitella o castrato, midolle di spino di vitella, vacca o bue, carcioffoli, cardoni, cavoli fiori, passi, e pignoli, frutti secchi, cioè pera, percoche, amarene ecc., fonghi, amendole, ova fresche, fior di farina, insogna, piselli verdi teneri, cedronata, pepe, garofalo e cannella, brodo di carne bollita non condito, sale.

[65] *Passabrodo* = colabrodo.

MARIA BONARIA LAI - GIUSEPPINA USAI

L'alimentazione dei frati dell'Osservanza francescana a Cagliari

Parlare di alimentazione in Sardegna e specificatamente dell'alimentazione dei frati nel '700-'800 costituisce una novità e proprio con l'occasione offerta da un convegno come questo, incentrato sull'alimentazione, si è dato l'avvio ad una ricerca che limitata, per ora, ad un arco di tempo predeterminato dall'esigenza di presentare, insieme agli altri contributi dell'area sarda, una panoramica unitaria delle abitudini alimentari della nostra regione, potrebbe costituire lo spunto per un ampliamento dello studio che nel futuro potrebbe interessare periodi più vasti e territori più estesi per tutti gli ordini religiosi che hanno allignato nell'isola[1].

1. *L'Osservanza in Sardegna e le fonti.* – La presenza francescana in Sardegna si fa risalire al secolo XIII: sarebbero stati due seguaci di S. Francesco a fondare il primo convento a Luogosanto, presso Tempio Pausania, nel 1218[2].

Il messaggio francescano trovò un terreno molto fertile nell'isola come è dimostrato dalle numerose fraternità sorte su tutta la regione

---

[1] Benché il monachesimo vanti in Sardegna una presenza che risale al periodo bizantino e gli ordini religiosi vi abbiano trovato pronta e ampia diffusione, deve pur sempre essere tenuta in considerazione l'estrema povertà delle fonti, imputabile nel primo caso alla politica attuata dagli Aragonesi nei confronti del monachesimo e alla conseguente dispersione degli archivi, nell'altro caso alle ottocentesche leggi eversive del regno d'Italia con cui fu disposto l'incameramento dei beni degli enti soppressi ma non fu sostenuta un'attenta azione di recupero del loro patrimonio documentario di cui solo casualmente si può trovare traccia negli archivi statali o perfino privati.

[2] L. PISANU, *La presenza francescana in Sardegna*, in *Frati minori d'Italia*, a cura di L. CANONICI, Città di Castello 1981.

che dipendeva, prima come custodia e poi come vicaria, dalla Provincia toscana. Nel quadro del processo di catalanizzazione delle strutture ecclesiastiche, attuato dalla Corona d'Aragona all'indomani della conquista del regno di Sardegna, fu disposto nel 1329 che i frati minori, insieme ai domenicani e agli altri ordini mendicanti , dipendessero dai superiori provinciali di Aragona e di Catalogna[3]. Tale incorporazione sarebbe durata fino al 1770, ben oltre, quindi, la fine del dominio spagnolo che ebbe termine nel 1720.

L'inizio del movimento riformistico dell'Osservanza non è anteriore al 1450, risalendo al 1458 l'erezione del convento di S. Maria Maddalena di Oristano, che ne fu la prima dimora.

Tra il 1464 ed il 1508 l'Ordine si arricchì di ben 11 conventi e, così ampliato, ricevette dapprima la struttura di un Commissariato e poi nel triennio 1508-1511, ottenne, non senza contrasti, l'erezione in provincia sotto il titolo di S. Maria delle grazie[4].

Nel 1639 la Provincia, che contava 19 conventi, venne divisa nelle due nuove province di S. Maria delle grazie, con sede in Sassari, e di S. Saturnino martire, con sede in Cagliari[5].

Le leggi eversive imposero tra il 1855 ed il 1866[6] la soppressione dei 20 conventi delle due province che risorsero nel 1891 unificate sotto l'intitolazione di S. Maria delle grazie.

La ricerca è stata effettuata nell'archivio della Provincia francescana dell'Osservanza, conservato presso il convento di S. Mauro in Cagliari e nato dalla concentrazione degli archivi storici di buona parte dei conventi delle due ex-province. Il complesso documentario fu sottratto alla dispersione cui andarono incontro gli archivi degli altri enti

---

[3] Il documento originale è conservato presso l'ARCHIVIO STORICO DEL COMUNE DI CAGLIARI (d'ora in poi ACC), *Sezione antica, Pergamene*, n. 83. È stato pubblicato in MINISTERO BENI CULTURALI E AMBIENTALI, UFFICIO CENTRALE PER I BENI ARCHIVISTICI-DEPUTAZIONE DI STORIA PATRIA PER LA SARDEGNA, *La Corona d'Aragona: un patrimonio comune per Italia e Spagna (secc. XIV-XV)*, catalogo della mostra di Cagliari 1989, ideata e coordinata da G. OLLA REPETTO, Milano 1989, p. 183. Il corrispondente documento, conservato presso l'Archivio segreto vaticano, è stato edito da D. SCANO, *Codice diplomatico delle relazioni fra la Santa Sede e la Sardegna*, parte I, *Da Innocenzo III a Bonifacio IX*, Cagliari 1934, p. 282.

[4] G. PIRAS, *I frati minori e l'insediamento dell'Osservanza in Sardegna*, Quartu Sant' Elena 1979.

[5] P. MARTINI, *Storia ecclesiastica di Sardegna*, III, Cagliari 1839, p. 449.

[6] L. 29 mag. 1855, n. 878; r.d. 7 lug. 1866, n. 3036. Per la legislazione in materia si rinvia a V. DEL GIUDICE, *Codice delle leggi ecclesiastiche*, Milano 1952.

ecclesiastici soppressi con le leggi già ricordate, perché entrato a far parte del patrimonio del convento di S. Mauro, che essendo stato riconosciuto di proprietà di un ente internazionale, come il Commissariato di Terra Santa, fu dichiarato esente dalle stesse leggi in sede giudiziaria.

L'archivio, di cui si sta curando l'ordinamento e l'inventariazione[7], risulta costituito da diversi fondi corrispondenti rispettivamente agli archivi della Provincia, di 14 conventi dell'Ordine, del Commissariato di Terra Santa, della Confraternita dei Siciliani, e del Terz'ordine francescano.

Si tratta di documentazione di natura prevalentemente contabile, essendo costituita in gran parte da registri di amministrazione integrati solo occasionalmente da atti relativi alla struttura ed al funzionamento della Provincia e dei suoi organi collegiali, centrali e periferici, ai rapporti con il clero secolare, alla formazione dei religiosi, ecc.

Il predominio di una documentazione di tipo amministrativo all'interno dell'archivio costituisce un limite per la storia dell'Ordine poiché privilegia il solo aspetto della vita materiale a discapito dell'attività svolta nel campo spirituale, mentre agevola indagini di tipo economico. Ancor più facilitato, in un simile contesto, risulta lo studio delle abitudini alimentari delle comunità religiose, disponendo di registri strutturati in modo tale da indicare fino al quotidiano l'intera amministrazione attiva e passiva, con una particolare minuziosità per le spese e le entrate relative al sostentamento della fraternità.

2. *L'area di indagine e metodologia della ricerca.* – La scelta dell'area geografica e del convento da privilegiare nella ricerca è stata determinata con un criterio che ha tenuto conto dello stato delle fonti ed in particolare dell'integrità ed omogeneità della serie dei registri di amministrazione ed è ricaduta sul convento di S. Rosalia, il più rappresentativo dell'Osservanza a Cagliari e insieme il maggior insediamento dell'intera Provincia.

---

[7] Si ringrazia per la gentile disponibilità e collaborazione la comunità dei Frati minori osservanti di Cagliari ed in particolare i padri Antonino Piras e Leonardo Pisanu per la preziosa consulenza.

Il convento, sorto dopo il forzato abbandono della sede di S. Maria di Jesus, semidistrutta durante i bombardamenti della guerra di Successione spagnola, continuò nel '700 e nell'800 ad essere conosciuto presso il popolo con l'antica denominazione e mantenne un ruolo catalizzatore della devozione isolana anche per la venerazione del beato Salvatore da Horta, morto in quel convento in odore di santità nel secolo XVII.

La comunità, che ospitava la più numerosa delle famiglie dell'Osservanza ed era costituita prevalentemente da frati di umile estrazione, era molto conosciuta ed amata presso tutti i ceti per la profusione di un costante impegno pastorale e sociale.

L'indagine è stata circoscritta al periodo compreso tra la seconda metà del Settecento e la prima metà dell'Ottocento. Bisogna però precisare che all'interno di un arco di tempo così vasto, mentre si è in grado di offrire, relativamente alla composizione del menù quotidiano, una descrizione verosimilmente completa delle abitudini alimentari della comunità presa in esame, non si può essere altrettanto dettagliati per tutto il periodo nella determinazione della qualità dei consumi generali e di quelli pro capite. Ciò è conseguente ad un mutamento intervenuto nel metodo di compilazione dei registri che dopo essere stati estremamente minuziosi nella descrizione delle spese alimentari sono divenuti gradualmente più generici. Infatti, mentre nel primo trentennio si elencavano quotidianamente i singoli generi comprati, successivamente si indicava la sola cifra spesa per l'acquisto cumulativo di più merci anche non strettamente legate al vitto. In ambedue i casi però è rimasto invariato l'apporto delle fonti per la conoscenza del regime alimentare «straordinario», coincidente nell'arco dell'anno liturgico con l'avvento, la quaresima e la festività di Francesco. Quest'ultima in particolare si è rivelata, per così dire, una sorta di cartina di tornasole, che riflette le condizioni economiche del convento, spesso corrispondenti allo stato generale dell'economia cittadina.

A conclusione di quanto fin qui detto è bene sottolineare, comunque, che un'elaborazione complessa, pluridimensionale e comparata, come quella adottata in questo caso per superare il limite della incompletezza delle fonti, comporta pur sempre un certo grado di approssimazione da cui non si può prescindere.

Consapevoli dei rischi predeterminati dalla tipologia delle fonti esaminate che condurrebbero necessariamente ad una micro-analisi, si è inteso superare il limite di uno studio strettamente statistico-quantitativo allineandosi, invece, con la tendenza della più recente storiografia che induce ad indagini rivolte alla «conoscenza del tenore di vita, del livello e delle condizioni materiali di esistenza di una classe sociale rispetto ad un'altra»[8]. Pertanto, da un lato i dati rilevati sono stati costantemente rapportati a quelli più generali riferiti all'intera popolazione cittadina[9], dall'altro il quadro delle abitudini alimentari di una comunità così particolare, apparendo contemporaneamente con quelle di altre classi sociali dello stesso contesto spazio-tempo, presentati dai colleghi sardi, offre al lettore la possibilità di una comparazione immediata. Per raggiungere questo scopo è stato necessario, innanzitutto, dare omogeneità ai dati non uniformi, riducendo ad esempio tutti i prezzi espressi nelle diverse monete correnti, cagliaresi, reali, scudi, nella moneta ufficiale di conto che era la lira sarda[10]; inoltre nei casi in cui si conosceva solamente la cifra spesa per l'acquisto di un particolare genere ma se ne ignorava la quantità, servendosi di indicazioni saltuarie, riportate negli stessi registri o attinte da altre fonti, si è riusciti a tradurre in termini quantitativi il consumo di quello stesso genere. L'elaborazione di tali dati è stata particolarmente complessa, non solo per le frequentissime registrazioni parziali, ma anche perché i prezzi di alcuni alimenti (come il vino, il grano e l'olio) erano soggetti a fluttuazioni consistenti, talora anche del 100%; ciò ha indotto a individuare i prezzi medi nell'arco di ogni anno a cui rapportare i consumi espressi in moneta.

---

[8] M.S. MAZZI, *Note per una storia dell'alimentazione nell'Italia meridionale*, in *Studi di storia medioevale e moderna per Ernesto Sestan*, I, *Medioevo*, Firenze 1980, p. 64.

[9] ARCHIVIO DI STATO DI CAGLIARI (d'ora in poi ASCA), *Segreteria di Stato e di guerra, Serie seconda* e *Atti governativi*; ACC, *Billetes Amostassen* e *editti, pregoni, manifesti e circolari a stampa*. Le indicazioni riguardano le sole serie mentre le citazioni delle unità archivistiche saranno indicate volta per volta nel contesto.

[10] In Sardegna fino al 1842, anno in cui si adottò il sistema monetario decimale, era in uso la lira sarda che era una moneta di conto. Per formare una lira occorrevano 20 soldi e per un soldo 12 denari. Le monete circolanti erano, invece, il reale, lo scudo ed il cagliarese, equivalenti rispettivamente a 5 soldi, 2 lire e 10 soldi, 2 denari. Cfr. *Tavole comparative fra i pesi e misure del sistema metrico decimale ed i pesi e misure antiche del Regno di Sardegna*, Cagliari 1845; A. MARTINI, *Manuale di metrologia ossia misure pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, Torino 1883 (rist. anast. Roma 1976).

I soli dati contenuti nelle registrazioni delle spese non sarebbero stati però sufficienti a documentare il consumo effettivo della comunità poiché sfuggiva alla quantificazione tutto ciò che essa produceva al suo interno per soddisfare le proprie esigenze. Che esistesse un apporto autarchico del convento è innegabile, visto che negli acquisti degli alimenti si è notata l'assenza di alcuni generi, come gli ortaggi o la frutta, che peraltro compaiono in occasione di alcuni festeggiamenti connessi al calendario liturgico, quando il convento si apriva ad accogliere alla sua mensa altri confratelli e la produzione interna non era più sufficiente.

Non si può tralasciare, infine, di comprendere tra i consumi ciò che proveniva al convento dalla questua[11]. Per ottenere questi dati integrativi sono stati utilizzati i prospetti delle «limosnas», compilati annualmente e relativi alle offerte in cereali, legumi e formaggi, anch'essi assenti nelle registrazioni quotidiane oppure compresi solo saltuariamente. Un solo dato ormai mancava per dare completezza allo studio: quello relativo alla composizione della comunità. Poiché il numero dei confratelli componenti la famiglia non era indicato esplicitamente nelle fonti, si è cercato di ricostruirlo anno per anno, utilizzando tutte le indicazioni utili a questo fine, dalle citazioni occasionali delle persone agli elenchi nominativi dei religiosi che di norma annualmente ricevevano il vestiario.

3. *Intorno alla mensa.* – Anche una fonte apparentemente arida, come quella dei registri di amministrazione, spesso nasconde tanti piccoli indizi che, sfuggendo alla penna del più esperto contabile, offrono la possibilità di ricostruire come in un mosaico il microcosmo della vita quotidiana. Proprio con l'attenzione rivolta a questi aspetti così particolari è stato possibile disegnare lentamente quasi un'immagine rubata dalla vita della comunità di S. Rosalia con un coinvolgimento sempre più grande via via che ne emergevano gli aspetti più umani.

[11] L'affetto della popolazione verso i padri questuanti, chiamati «limosneros», che percorrevano a piedi o a cavallo il Campidano, la Marmilla e la Trexenta, si estrinsecava in così generose offerte che spesso i frati erano costretti a servirsi di carrettieri o barcaioli per trasportarle in città. Il tutto si evince nelle registrazioni delle spese sostenute dal convento per la ferratura ed il sostentamento dei cavalli dei «limosneros» e per i compensi ai trasportatori.

Il costante riferimento verso il mondo esterno, in sintonia con lo spirito della regola che invita la fraternità francescana ad aprirsi verso la comunità intera, come manifestazione di Cristo, si concretizzava nel convento di S. Rosalia, con una costante disponibilità ad accogliere attorno alla mensa l'ospite occasionale, fosse umile o di riguardo, e si traduceva anche in uno strettissimo rapporto con il mondo laico.

La comunità, costituita da sacerdoti, chierici, coristi, fratelli laici, conversi e terziari, usufruiva dell'apporto di alcune categorie di persone: lavandaie, barbieri, muratori ed anche cuochi, «paneteras», «mozi», garzoni di cucina e di svariati fornitori come pasticceri, cioccolatai, droghieri e macellai. E se il rapporto con questi ultimi era più occasionale, la presenza del cuoco e del suo aiutante di cucina era invece continuativa perché serviva a garantire alla comunità la preparazione quotidiana dei cibi. Le due figure dovevano essere perfettamente inserite nella famiglia, visto che la comunità si faceva premurosamente carico di soddisfare le loro esigenze e non solo quelle più strettamente legate al servizio cui erano addette. Pertanto eseguire la manutenzione ordinaria della cucina e dei fornelli[12] era cura costante così come si provvedeva à rinnovare periodicamente le pentole e le stoviglie[13], a far stagnare le caldaie ed i calderoni in rame[14], ad acquistare i cesti per i pesci e le sporte per la spesa e si

[12] Le spese più frequenti riguardavano la riparazione del condotto della cucina, ma non mancavano anche interventi di tinteggiatura e di ristrutturazione dei fornelli per i quali si impiegavano materiali diversi, dal ferro ai mattoni crudi, ricorrendo alle prestazioni dei muratori esterni.

[13] L'acquisto delle scodelle e dei piatti avveniva quasi sempre per la festa di S. Francesco ed il Giovedì santo. Mediamente si compravano 8 dozzine di piatti e 4 di scodelle; le forniture più grosse furono quelle del 1771 e del 1779, in cui si acquistarono rispettivamente 15 e 19 dozzine di piatti. Nel secolo preso in esame il prezzo dei piatti oscillò dai 6 ai 12 soldi per dozzina, mentre quello delle scodelle risulta più stabile, variando da un minimo di 7 soldi la dozzina ad un massimo di 8 soldi e 9 denari. Il costo di 2 lire e 5 soldi pagato per una dozzina di piatti nel 1768 è sicuramente da attribuirsi ad una qualità di stoviglie più raffinata rispetto a quella più comune in terracotta rossa normalmente usata nel refettorio. Bicchieri e brocche in cristallo compaiono più raramente e sono destinate esclusivamente alle celle dei superiori.

[14] Le registrazioni delle spese sostenute per stagnare il pentolame in rame compaiono abbastanza di frequente e permettono di individuare nei caldai e nei calderoni gli strumenti più in uso per la preparazione dei cibi, accanto alle pentole grandi, ai «teans», alle olle e alle giare.

fornivano al «mozo» della cucina[15], con atteggiamento affettuoso e fraterno, quasi fosse un membro della comunità, i sandali ed il vestiario. La comunità, quindi, combinando insieme risorse interne ed esterne, viveva quotidianamente la sua esistenza con i suoi ritmi e le sue abitudini.

Un fermento particolare, che interrompeva la monotonia di tutti i giorni, si creava in occasione delle visite dei commissari, dei provinciali e dei vicari, come dimostrano i preparativi che si facevano nella loro imminenza per ospitare degnamente i superiori[16] e al momento della partenza per offrire loro le provviste per il viaggio. E se questa forma di ospitalità era, in un certo senso, dovuta nei confronti di confratelli che rivestivano gli incarichi più prestigiosi all'interno dell'Ordine, era invece più spontanea quella che veniva riservata ai confratelli domenicani che, pur appartenendo ad un ordine tradizionalmente concorrenziale, erano sempre presenti nei momenti più tristi o nelle festività che costituivano comunque occasione d'incontro da celebrarsi anche con degustazione comune di vini e dolci. Per i funerali dei confratelli o per i festeggiamenti dei santi venerati dalla comunità, infatti, veniva offerto un rinfresco costituito da confetti, biscotti, anicini, cioccolato, liquore d'anice e, d'estate, da sorbetti. Esisteva, inoltre, la consuetudine di offrire un rinfresco per coloro che prestavano la propria collaborazione per la buona riuscita delle celebrazioni più solenni: coristi, musici, donne, ragazzi e monache che curavano gli addobbi della chiesa.

4. *Gli ambienti.* – Il refettorio era il luogo in cui la comunità si riuniva per consumare i pasti quotidiani, ma accanto ad esso esistevano altri ambienti e principalmente la cucina, legati al funzionamento della mensa. Essi sono menzionati direttamente nelle fonti, laddove si parla delle spese sostenute per la loro manutenzione ed arredo.

La cucina appare essenziale nella sua struttura incentrata sui fornelli, costruiti secondo gli schemi di una tradizione locale, sopravvissuta fino a qualche decennio fa, con mattoni crudi e ferro, probabilmente

---

[15] Nel 1769 il «mozo» riceveva 1/2 scudo al mese di stipendio.

[16] I preparativi consistevano non solo nell'abbellire o rinnovare le celle, ma anche nell'acquisto di cristallerie e di posate di pregio riservate alla loro tavola.

rivestiti di maioliche. È da supporre l'esistenza, all'interno della stessa cucina, di una cisterna per la conservazione dell'acqua potabile[17] e che integrava le riserve fornite da un'altra cisterna sistemata all'esterno, forse nel cortile.

Il convento disponeva, inoltre, di alcuni vani destinati alla conservazione delle provviste. La «stanza del grano» conteneva sicuramente oltre alle granaglie, anche i legumi, i cereali e la frutta secca (mandorle, noci, uva passa, fichi ecc.); un locale apposito era destinato al tonno, ma nulla vieta di supporre che vi si conservassero anche i barili di sardine e il baccalà, acquistati in grande quantità. La cantina, invece, arredata col torchio, botti, «graguere»[18], «candiotas»[19] ed otri di pelle, custodiva le abbondanti provviste di vino delle varie qualità e, forse, anche le grandi scorte di olio e di formaggio. Il convento possedeva altre cantine nei paesi del Campidano, le quali venivano utilizzate come punto di raccolta delle offerte in mosto o in vino e di altri prodotti, frutto della questua. In prossimità della stagione della vendemmia fervevano i preparativi per la sistemazione e riparazione delle botti che si traducevano in spese per l'acquisto di cerchi e di lino usato per colmare gli interstizi formatisi tra le doghe.

All'interno delle mura del convento esistevano, inoltre, una stalla per il ricovero degli animali da soma[20] ed un recinto per gli animali da allevamento, come affermano le fonti quando citano l'acquisto dei maialini da allevare, «lechones», e dei polli da ingrassare per la festa di S. Francesco, i quali talvolta premorivano, costringendo la comunità a sostenere un'ulteriore spesa per il riacquisto.

Esisteva inoltre l'orto, che doveva comprendere anche un erbario per la produzione delle piante officinali[21]. L'irrigazione era assicurata con la «noria»: un sistema idraulico di estrazione dell'acqua dal sottosuolo, azionato da muli o da asini.

---

[17] A ciò fa pensare l'acquisto di una corda per attingere l'acqua per la «fonte» della cucina.

[18] Botti particolari della capacità di 99 quartieri.

[19] Barilotti.

[20] Sono citate frequentemente le spese per ferrare i cavalli.

[21] Una tradizione locale attribuisce al convento di S. Rosalia la più rinomata farmacia cittadina dell'Ottocento.

5. *La famiglia.* – La comunità di S. Rosalia, pur non discostandosi nella sua composizione dagli schemi degli altri conventi dello stesso ordine che nel 1759 accoglieva nei 24 conventi ben 547 religiosi, era molto numerosa ed eterogenea [22]. Alle figure del custode, del guardiano, dei discreti e del vicario di casa preposti alla gestione e all'organizzazione del convento, si affiancavano quelle dei definitori e dei collegiali che partecipavano al governo della Provincia, quelle dei padri giubilati, dei padri lettori, dei lettori di arti, che insegnavano all'interno dei vari studi di grammatica, arti, filosofia e teologia istituiti nei conventi, ed infine quella dei predicatori ai quali era demandato il precipuo compito dell'attività pastorale. Ad essi si univa la folta schiera dei semplici frati e dei terziari più conosciuti con gli appellativi di «hermanos», «donados» o «legos».

Che la fraternità di S. Rosalia fosse numerosa è unanimemente affermato, mentre sulla sua esatta consistenza non esistono dati certi. Il tentativo fatto per cercare di definirla ha offerto un'immagine estremamente variabile da un anno all'altro [23] in cui si susseguono anche in un brevissimo arco di tempo forti incrementi o decrementi numerici. Le alte concentrazioni, caratteristiche di certi anni, possono essere viste come la manifestazione della forte attrattiva che la vita conventuale esercitava in tempi di crisi economica, assicurando un'esi-

---

[22] D. Filia, *La Sardegna Cristiana*, III, Sassari 1929, p.138.

[23] Quadro generale della famiglia 1750-1779:

1750	19	1760	51	1770	56
1751	61	1761	21	1771	55
1752	66	1762	50	1772	50
1753	69	1763	74	1773	—
1754	76	1764	18	1774	31
1755	20	1765	66	1775	—
1756	56	1766	56	1776	—
1757	66	1767	97	1777	—
1758	19	1768	66	1778	33
1759	45	1769	51	1779	17

Come si vede sono dati che destano molta perplessità ma sono comunque, gli unici a cui si è potuto fare riferimento. Sono scarsamente attendibili, d'altra parte, anche le cifre ufficiali più generali, come afferma T. Cabizzosu, *Chiesa e società nella Sardegna centro settentrionale (1850-1900)*. Ozieri 1986, p. 137.

stenza più facile senza l'assillante problema della sopravvivenza quotidiana. Un tale fenomeno che concorreva ad aggravare la crisi da cui traeva origine, in quanto sottraeva forze lavorative alle campagne, si verificò nella seconda metà del Settecento [24] e fu oggetto di preoccupata attenzione da parte della stessa classe politica, proprio allora impegnata in un programma di riforme economiche di stampo illuministico. A ciò si aggiunga la tendenza dello Stato ad esercitare un forte controllo sulle istituzioni ecclesiastiche, sulla scia delle teorie giurisdizionalistiche allora in auge, che non mancò di far sentire i suoi effetti anche in Sardegna, colpendo particolarmente gli ordini religiosi [25].

In quest'ottica vanno visti i decreti del 1765 dell'arcivescovo cagliaritano Giuseppe Agostino Delbechi i quali facevano seguito alla sua nomina a visitatore apostolico dei Minori osservanti di Sardegna [26] e con i quali, tra l'altro, si tentò di distribuire equamente i religiosi, il cui numero era cresciuto a dismisura, all'interno dei vari conventi.

La comunità di S. Rosalia avrebbe dovuto ospitare 24 sacerdoti, 6 chierici o coristi, 14 laici o conversi e 4 terziari, per un totale di 48 individui. Secondo i decreti, inoltre, i frati in sovrannumero avrebbero dovuto essere ridistribuiti dal provinciale a seconda delle disponibilità di ogni singolo convento a garantirne il mantenimento. Il provvedimento però fu ampiamente disatteso [27].

Ammesso che la disposizione avesse trovato applicazione l'anno successivo, nel convento di S. Rosalia si ebbe nel 1766 un calo di 10 unità rispetto alle 66 del 1765, ma contemporaneamente si superò il

---

[24] «(...) il numero dei Preti e dei Frati (...) è così considerabile, che ne formigliano le Città (...)», ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione dell'isola di Sardegna*, a cura di F. MANCONI, Cagliari 1985, p. 139.

[25] Sull'argomento vedasi T. CABIZZOSU, *Chiesa*... cit., pp. 135-160.

[26] L'arcivescovo fu nominato visitatore, riformatore e delegato apostolico per la provincia cagliaritana di S. Saturnino martire dell'Ordine dei minori osservanti da papa Clemente XIII. I decreti emessi a seguito di quell'incarico *Pro restituendo et conservando disciplinae regularis candore in Calaritana provincia Sancti Saturnini ordinis minorum observantiae Sancti Francisci* sono conservati in una copia a stampa nell'ARCHIVIO DELLA CURIA ARCIVESCOVILE, Cagliari, *Ordini religiosi, Minori osservanti*, b. 11.

[27] D. FILIA, *La Sardegna*... cit., III, p. 124.

numero prefissato di ben 8 unità. Il fatto poi che nel 1767 si sia registrato un incremento di circa il 73% induce a ritenere che il convento poteva garantire con le sue risorse un'esistenza dignitosa anche ad una comunità di 97 individui.

6. *L'alimentazione «ordinaria»*. – «E, secondo il santo Vangelo, sia loro lecito mangiare di tutti i cibi che sono posti innanzi a loro». Questa licenza, concessa nella primitiva regola francescana, era pienamente osservata dai frati di S. Rosalia. La loro alimentazione, infatti, era molto varia e contemporaneamente imperniata sull'uso costante di alcuni generi di base. Nel menù di tutti i giorni erano sempre presenti la carne e il pesce, il pane ed il vino, distribuiti in due pasti di cui uno più abbondante a pranzo e uno più leggero a cena.

La «colacion»[28], invece, era il pasto serale dei periodi di digiuno o di astinenza: una «refecion ligera que se costumbra tomar por la noche»[29]. Essa serviva ad integrare una dieta di magro a base di pesce e probabilmente consisteva in una zuppa o brodaglia ottenuta dalla carne, acquistata in quantità ridotte anche in periodi di astinenza, e arricchita talvolta con l'aggiunta di latte quagliato.

Altri alimenti integrativi della dieta ordinaria erano, negli stessi periodi, le uova, pur essendo generalmente bandite in regime di penitenza al pari delle carni e dei latticini[30].

Il pranzo quotidiano era costituito da un piatto forte chiamato «principio» che, secondo l'uso spagnolo, veniva servito a tavola oltre al «cocido», generalmente consistente in un semplice lesso o in una vivanda di carne, lardo, ceci e verdure; a chiusura del pasto venivano serviti dolci e frutta.

Per la preparazione dei menù si provvedeva giornalmente alla fornitura dei generi deperibili come la carne, il pesce, le uova, il

---

[28] Così detta dal titolo dell'opera di Jean Cassien *Le Collazioni*, raccolta di testi dei Padri del deserto che, secondo la regola benedettina, venivano letti durante quel pasto. Cfr. M. ROUCHE, *Il banchetto dei monaci nel Medioevo*, in *La cucina e la tavola*, presentazione di J. FERNIOT e J. LE GOFF, Bari 1987, p. 171.

[29] D.E.M. CABÀLLERO, *Diccionario de la lengua castellana*, I, Madrid 1872.

[30] Anche i laici potevano godere del privilegio di mangiare uova e latticini in Quaresima, acquistando la Bolla della crociata (cfr. ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione*... cit., p. 130).

latte e talvolta il pane, mentre si faceva ricorso alle scorte o alla produzione interna per i legumi, i cibi conservati sotto sale, i condimenti, i formaggi, il vino, le verdure e, forse, la frutta. Si attingeva dalle provviste anche per la preparazione degli «straordinari»: dei pasti cioè che la comunità offriva ad ospiti inaspettati o comunque consumava la sera ad integrazione del pasto ordinario. A quanti dovevano affrontare un viaggio veniva preparato un paniere che per i superiori era variamente composto da qualche gallina, altri tipi di carne, pesce, pane, confetti, uova e pepe, mentre per gli elemosinieri e per i frati taglialegna consisteva più semplicemente in pasta e sardine.

Un menù diverso era destinato, invece, agli infermi. Per essi venivano acquistati più frequentemente uova, latte, biscotti, galline e, talvolta le alzavole: uccelli acquatici provenienti sicuramente dagli stagni cittadini. Si trattava in ogni caso di generi di un certo pregio, senz'altro esclusi dalla tavola dei ceti più poveri o tutt' al più riservati, come in questo caso, alla dieta dei malati o dei convalescenti.

La frequenza degli acquisti di questi alimenti induce a credere che i malanni che più spesso colpivano la comunità interessassero prevalentemente l'apparato respiratorio e quello digerente. Il latte infatti era tradizionalmente prescritto nella cura della tisi[31], così come le uova sono ancora oggi comunemente considerate alimento altamente energetico, mentre i volatili sono sempre stati apprezzati per la digeribilità delle carni.

L'efficacia delle diete specifiche era rafforzata dall'azione contemporanea dei rimedi offerti dalla farmacopea del tempo. Frequente ad esempio l'impiego, nella nostra comunità, della manna[32], della senna e dell'olio di mandorle[33] usati singolarmente o composti per le loro proprietà lassative, mentre il rabarbaro e l'anice erano largamente utilizzati come digestivi. Al malto[34], invece, si riconosceva

---

[31] M.S. MAZZI, *Note per...* cit., p. 92.

[32] Il prezzo della manna oscillò nei primi anni della seconda metà del Settecento, dai 3 ai 5 soldi l'oncia.

[33] Un'oncia di olio di mandorle costava nel 1751 1 soldo e 7 denari.

[34] Nel 1750 il convento acquistò addirittura uno starello di malto, pagandolo 10 soldi.

l'efficacia del ricostituente, mentre la pozione indicata nelle fonti col nome di «triaca» probabilmente, pur conservando la denominazione di un antico composto di oltre 50 ingredienti, considerato dalla farmacopea medioevale come un poderoso antidoto, era più semplicemente un «impiastro» capace di alleviare mali di diversa natura.

Volendo dare un'immagine indicativa delle spese che il convento sopportava per il suo sostentamento, si possono prendere in esame i dati relativi agli anni 1762 e 1772, facilmente raffrontabili, risultando identica la composizione della comunità, costituita in ambedue i casi da 50 frati. Ad una cifra annua di 1.291 lire, 3 soldi e 5 denari spesa nel 1762 per l'acquisto di carne, pesce e quanto necessario per la colazione, pari ad una spesa media giornaliera di 3 lire, 10 soldi e 9 denari circa[35], fa riscontro quella di 877 lire, 7 soldi e 4 denari del 1772, con una media quotidiana di circa 2 lire ed otto soldi. Nel 1772, pertanto, si spese il 33% in meno rispetto a dieci anni prima e un calo altrettanto significativo si verificò anche nei consumi di altri tre generi base dell'alimentazione ordinaria come il pane, il vino e l'olio. Se, infatti, nel primo anno furono panificati 180 starelli di grano, nel 1772 se ne panificarono solamente 97 e cioè ben il 53% in meno.

Un calo del 25% si ebbe, invece, nel consumo del vino e dell'olio che, rispettivamente, nei due anni esaminati, passò da 14.908 a 11.200 litri e da 432 a 331 litri. Un decremento inaspettato ma anche indicativo se si considera che nell'arco di dieci anni sarebbe stato più logico attendersi, se non un incremento dei consumi, almeno un aumento della spesa conseguente alla naturale lievitazione dei prezzi.

Il 1772, si deve concludere, fu un anno di crisi per il convento di S. Rosalia e la cifra spesa rappresenta senz'altro il minimo storico raggiunto nell'arco di tempo esaminato. Gli effetti di questa crisi, tuttavia, furono attenuati da un consistente e concomitante aumento delle «limosnas», come si può notare dalla relativa tabella, e se tale aumento fu già ragguardevole per il formaggio e per ceci e fagioli,

---

[35] I dati, naturalmente, andrebbero rapportati, per ottenere una quantificazione indicativa del consumo di quei generi, ai prezzi vigenti sul mercato negli stessi periodi e che saranno di volta in volta indicati nei paragrafi successivi.

per il grano e per le fave raggiunse addirittura il 30%. L'esatta dimensione del divario riscontrato balza ancora più evidente nel seguente prospetto dei consumi annui pro capite [36]:

	1762	1772	
vino	298	224	litri
olio	8,5	6,5	litri
ceci e fagioli	13,4	16,0	kg
fave	22	62,7	kg
formaggio	3,3	5	kg

La conclusione che si può trarre, in ultima analisi, è che in questo anno di crisi, rimasto peraltro isolato nell'arco di tempo preso in esame, si alterò in maniera sostanziale il regime alimentare dei frati [37] che, però, non giunsero a patire la fame. L'alimentazione, infatti, non fu comunque deficitaria, grazie all'integrazione delle «limosnas», anche se diminuì l'apporto di proteine per l'esigua presenza a tavola della carne e del pesce [38].

7. *La carne.* – La carne è senz'altro il genere sempre presente ed in maniera incisiva nella spesa quotidiana, con una media giornaliera che oscilla dalle tre alle cinque lire. Ma se il consumo è indubbio [39], perlomeno nei periodi consentiti, non altrettanto certo è il tipo di carne acquistato. Infatti solo eccezionalmente le fonti riportano precise indicazioni in merito, così come sono avare nella quantificazione degli

[36] Per facilitare la lettura dei dati, le quantità precedentemente espresse in starelli e in quintali e loro sottomultipli sono state espresse in chilogrammi. Il criterio non è stato applicato al grano in quanto i corrispettivi in pane, e quindi dell'alimento, saranno individuati nel paragrafo dedicato al pane, cui si fa rinvio.

[37] Ne è prova evidente anche la modificazione intervenuta nel metodo di registrazione delle spese, espresse in forma cumulativa per la difficoltà di ripartire l'esigua somma disponibile giornalmente.

[38] La tesi è sostenuta anche da G. PINNA, *Sulla pubblica sanità in Sardegna*, Sassari-Cagliari 1898, p. 151.

[39] Gli ecclesiastici sarebbero stati dei grandi consumatori di carne che, però, essendo mangiata poco cotta, sarebbe stata una delle cause dei malanni di cui soffrivano gli abitanti delle città in generale (ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione* ... cit., p. 31).

acquisti. Sebbene saltuariamente, pertanto, la comunità si rifornisse di volatili, soprattutto polli, pollastri e galline, più raramente di cacciagione (pernici[40], folaghe, alzavole, «taccole»[41]), di conigli, di ovini e caprini (agnelli, capretti, montoni, pecore e «sacaias»[42] e di suini (maiali e maialetti detti anche «lechones» o «acixorgus»). L'acquisto, comunque, non sempre implicava il consumo immediato degli animali che spesso erano destinati all'allevamento.

Capi più grossi erano comprati occasionalmente come la vacca pagata 10 lire nella festività di san Francesco nel 1785, o il cavallo costato 72 lire nel 1773 o ancora l'asino acquistato insieme a due montoni nel 1769, anche se non si ha la certezza di un loro impiego in cucina.

Frequente anche l'uso, tutt'ora diffuso in Sardegna, di frattaglie e di parti meno nobili del macellato, come le lingue, le mammelle di vacca o le code, insieme a quello dei derivati suini e bovini da quelli più pregiati, come le salsicce o «salchichones», a quelli più comuni come il lardo e lo strutto o addirittura all'«olio di piedi di bue». Carni e generi affini furono acquistati dal convento nel periodo esaminato ai seguenti prezzi[43]:

carne	1 soldo la libbra
galline	da 8 a 4 soldi e 1/2 l'uno
polli	da 4 a 1 soldo e 1/2 l'uno
pernici	10 soldi la dozzina (1821)
«taccole»	8 soldi il mazzo (1768)
maiale	3 lire l'uno (1767)
maialetti	da 6 a 3 lire l'uno
maialetti da allevare	da 10 a 3 soldi l'uno

[40] Sebbene la cacciagione fosse abbondante nel Settecento ed i prezzi di mercato abbastanza accessibili, sorprende tuttavia l'acquisto di ben sette dozzine di pernici fatto dalla comunità nel 1821 in occasione della festa di S. Francesco.

[41] Le «taccole», formate da un mazzo di otto grive (merli o tordi) bollite, salate e aromatizzate col mirto, costituiscono ancora oggi una delle specialità più prelibate della gastronomia sarda. Nel 1768 il convento ne acquistò tre al prezzo di 8 soldi l'una.

[42] Agnelli, pecore o capre di un anno.

[43] Il prezzo fissato sul mercato cittadino per la carne bovina e di montone andò progressivamente aumentando nella seconda metà del '700 anche a causa delle frequenti calamità naturali che intaccarono il patrimonio zootecnico isolano. Fu così imposto per il periodo 1° novembre - Pasqua un prezzo politico di 2 soldi la libbra e per il resto dell'anno prezzi variabili da 1 soldo e 6 denari ad 1 soldo e 8 denari (ASCA, *Segreteria di Stato e di guerra*, b. 166).

capretto	6 soldi l'uno (1754)
«sacaio»	1 lira l'uno (1754)
montone	1 lira e 1/2 l'uno (1750 ca.)
fegato	3 soldi la libbra (1776)
lingua di bue	3 soldi ca. l'una (1827)
salsicciotti	2 soldi e 1/2 la libbra (1767)
vacca	10 lire l'una (1785)

8. *Il pesce.* – Osservare il precetto dell'astinenza dalle carni non doveva essere gravoso per la comunità di S. Rosalia, che avendo sede in una città di mare poteva contare sul ricco e vario mercato ittico cittadino, dando la preferenza al pescato del Sarrabus e del Sulcis. Il menù del convento era prevalentemente basato sul pesce tutti i venerdì ed i sabati dell'anno, nella santa Quaresima e nell'Avvento che, secondo il capitolo III della *Regola*, iniziava dalla festa di tutti i Santi[44]. Spendendo all'incirca 4 lire giornaliere il convento si riforniva di una quantità notevole di pesce, se si considerano i prezzi vigenti nel periodo che variavano da uno a tre soldi la libbra a seconda delle qualità[45]. Poiché l'acquisto di qualità pregiate era tanto eccezionale che l'economo lo evidenziava nelle registrazioni delle spese, si può presumere che con la cifra media spesa quotidianamente la comunità poteva rifornirsi anche di 80 libbre di pesce, scegliendo la qualità più economica.

Si aggiunga poi che il convento godeva sicuramente di prezzi di favore sia perché acquistava in grandi quantità, sia per la benevolenza della popolazione nei suoi confronti: solo così si spiega la spesa di sole 3 lire e 15 soldi sostenuta nel 1767 per l'acquisto di ben 300 libbre di triglie.

Tra i tipi di pesce più prelibati, venduti sul mercato a tre soldi la libbra, si dava la preferenza alle triglie, ai pagelli, alle orate, ai dentici, alle aragoste («languste» o «locuste») che, peraltro, costa-

---

[44] *Regola e costituzioni generali dell'Ordine dei frati minori*, Assisi 1971.

[45] I prezzi imposti dalle pubbliche autorità per la vendita del pesce sono riportate nella tab. 5. Il prezziario del 1814 elenca con le denominazioni in uso nel periodo e ancora oggi sopravvissute nella parlata cagliaritana, i vari tipi di pesce e crostacei ed evidenzia anche l'aumento dei prezzi rispetto a quelli del 1797. Il pesce proveniente dalla peschiera di Cabras era così abbondante che veniva venduto tutto l'anno ad 1 soldo la libbra (cfr. ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione...* cit., p. 82).

vano un soldo in meno la libbra, alle anguille e alle «filatrotte»: tipo particolare di anguille d'acqua dolce più grosse e più ricche di grassi, tanto da essere prescelte tuttora per la cottura alla brace. Ambedue i tipi potevano essere acquistati a peso, a dozzine o a «fili» (2 dozzine?) per il consumo immediato o per essere conservate sotto sale[46], e come tali erano uno dei cibi tradizionalmente serviti a tavola il giovedì santo. Insieme a queste gli ordini religiosi erano soliti consumare nella Quaresima i «moguelos» (dal latino *mugellus*) che erano muggini pescati dopo Natale ed affumicati con un'erba chiamata «nerbiazza», più conosciuta come nervaccia ,e che è la «timelea irsuta»[47].

Tra le provviste del convento non mancavano, infine, le sardine salate, il baccalà ed il tonno; le sardine, acquistate in barili[48], al pari di un altro pesce conservato chiamato «escudina», erano consumate prevalentemente nei mesi invernali, così come il baccalà[49]. Il tonno conservato, invece, entrava nel menù di tutto l'anno[50]. Per il suo approvvigionamento, peraltro, il convento sosteneva soltanto la spesa del trasporto via mare, coi barconi provenienti direttamente dalla tonnara di Portoscuso, o via terra dal molo al convento. L'acquisizione gratuita di questo genere fa presumere che la fraternità di S. Rosalia usufruisse di un'elemosina in natura da parte dei tonnarioti

---

[46] Il consumo, notevole soprattutto negli anni 1755-1767, raggiunse il suo massimo nel 1764 quando si acquistarono per la provvista annua ben 254 «fili» da salare (pari a 6.096 anguille?).

[47] F. CHERCHI PABA, *L'evoluzione...* cit., III, p. 340.

[48] 1 barile equivale a 55 chilogrammi.

[49] Le fonti consentono di quantificare il consumo annuo di questo genere nei seguenti anni:

1750	kg 100	1762	kg 113	1770	kg 61
1751	kg 118	1764	kg 28	1771	kg 48
1752	kg 100	1765	kg 63	1772	kg 99
1753	kg 110	1766	kg 175	1773	kg 98
1754	kg 22	1767	kg 74	1775	kg 126
1755	kg 79	1768	kg 48	1776	kg 37
1756	kg 59	1769	kg 74		

[50] I sardi in genere, invece, secondo l'ANONIMO PIEMONTESE (*Descrizione...* cit., p. 81), non apprezzavano molto il tonno.

o del concessionario delle tonnare o addirittura godesse di un diritto sul pescato[51] della tonnara di Portoscuso presso la quale, come dicono le fonti, era costante la presenza di almeno un frate laico («donado») che probabilmente aveva la cura della cappella annessa allo stabilimento[52]. In ogni caso la fornitura del tonno era elevata e, senz'altro condizionata dall'esito della mattanza, oscillava tra i 5 e gli 8 barili e quindi tra i 275 e i 440 chilogrammi all'anno. Il consumo di questo genere era diversificato nel senso che del tonno si utilizzavano tutte le parti, comprese le più nobili, cioè le uova. Nelle provviste del convento dell'anno 1774 compaiono, accanto al tonno di «hjada» e al «mosciame» o «musciumari» (parola di origine araba), ben 19 paia di uova di tonno destinate alla tavola delle grandi occasioni.

9. *Pane.* – Assai raramente il convento ricorreva all'acquisto di pane già confezionato e, in quei casi, la scelta ricadeva sui tipi più speciali, come il «pane francese»[53] o le gallette, oppure sul pane di semola[54] che era venduto sul mercato cittadino al prezzo di un soldo la libbra ed in tagli di circa 400 grammi l'uno. Normalmente, invece, la comunità contava sulle notevoli quantità di pane proveniente dalla questua e soprattutto da quella praticata in regioni come il Campidano, il Sulcis e la Marmilla, per tradizione forti produttrici di grano e principali fornitrici dello stesso genere per le sue scorte annuali.

---

[51] L'ipotesi è verosimile se si considera che le monache di S. Chiara godevano di un analogo privilegio sul pesce pescato negli stagni di Cagliari. Analogamente si suppone che il convento si provvedesse del sale necessario per cucinare e per conservare dei generi salati, ricevendolo gratuitamente dalle saline (il condimento non è mai citato tra i generi acquistati), fruendo quindi di un privilegio analogo a quello vigente in Oristano per il clero secolare e regolare (cfr. ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione*... cit., p. 123).

[52] «(...) dove tutti i giorni il cappellano della tonnara celebrava la S. Messa e trascorreva le giornate stagionali (...)», G. CONTE, *Addio amico tonno*, Cagliari 1985, p. 29.

[53] Il pane francese o pan zucchero non mancava in nessuna festa (cfr. G. CALVIA, *Il pane e i dolci tradizionali della Sardegna*, in «Rivista delle tradizioni popolari italiane», I (1893-1895), p. 484.

[54] «Non si mangia pane nero in questo paese meno dai più poveri villani», ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione*... cit., p. 68.

A queste ultime, infatti, il convento attingeva quando le elemosine erano insufficienti ed allora ricorreva all'opera delle panettiere, «panetteras» che panificavano, ad un prezzo politico di cinque soldi lo starello, le quantità di pane occorrenti così come lavoravano la farina e la semola per rifornire la mensa dei vari tipi di pasta, lunga o corta, più spesso usati in cucina, come i «fideus», i «maccarrones» e la «fregula» [55].

Tra il 1750 e il 1779 furono panificate le seguenti quantità di grano [56]:

1750	non quantificato	1765	Kg 8474
1751	kg 8892 (marzo - dicembre)	1766	kg 7277
1752	kg 3724	1767	kg 5510
1753	kg 6042	1768	kg 4370
1754	non quantificato	1769	kg 2850
1755	kg 1520	1770	kg 3515
1756	kg 3800	1771	kg 570
1757	kg 3268	1772	kg 3686
1758	kg 2736	1773	kg 2204
1759	kg 6384 (gennaio - novembre)	1774	kg 1710
1760	non quantificato	1775	kg 893
1761	kg 3230	1776	kg 570
1762	kg 6840	1777	non quantificato
1763	non quantificato	1778	non quantificato
1764	kg 12360	1779	kg 228

Benché il consumatore medio desse la preferenza, nel periodo preso in esame, al pane bianco, ottenuto con la farina più pura, si ha motivo di credere che la nostra comunità, anche per il modello di vita imposto dalla regola, si facesse confezionare un tipo di pane meno fino ottenuto con una farina più ricca di crusca. Ammesso pertanto che con un chilogrammo di grano si riuscisse ad ottenere

[55] Col termine catalano *fideus* o *findeus* si indicano delle fettuccine sottilissime; la *fregula*, invece, è una pasta che si ottiene lavorando a palline la semola grossa con l'acqua (la tecnica di preparazione si può ritrovare in M. CANNAS, *La cucina dei sardi*, Cagliari 1981).

[56] Le quantità di grano, espresse nelle fonti in starelli, sono state trasformate in chilogrammi, per una più agevole lettura.

anche 900 grammi di farina integrale[57], secondo una resa tuttora valida, il consumo medio quotidiano pro capite risulterebbe pari a 250 grammi circa[58]. Il dato appare sorprendentemente basso rispetto alle quote stabilite per legge. Infatti il fabbisogno individuale fu calcolato negli stessi anni intorno ai 550 grammi giornalieri[59], cifra che peraltro poco si discosta dalle razioni dei parigini nel medesimo periodo[60]. L'ipotesi precedentemente avanzata del decisivo contributo dato dalla «limosna» per l'approvvigionamento del pane quotidiano sembra, pertanto, ancora più valida, così come non si può escludere, viste le abbondanti scorte di orzo annualmente fatte dal convento, un suo uso per la preparazione del pane[61], non essendo credibile che nell'alimentazione dei frati un genere così primario avesse un ruolo marginale. Del tutto eccezionale, per un altro verso, appare la razione giornaliera di 2 chilogrammi spettante nel 1764 ad ogni confratello sulla sola base del grano panificato e che non si riesce a giustificare se non supponendo una numerosa e costante presenza di ospiti alla mensa del convento o un incremento delle elargizioni di pane ai poveri.

10. *Olio e vino.* – Accanto ai grassi di origine animale, come il lardo, il sego e lo strutto, «manteca de cochino», si impiegava per l'elaborazione dei piatti l'olio di oliva. L'assenza nelle fonti di qualsiasi riferimento all'uso di altri olii (come quello ricavato dal lentisco, tipico di un'alimentazione molto povera e diffuso nelle zone interne della Sardegna) porta a ritenere che l'olio di oliva fosse il condimento primario della cucina del convento il cui consumo medio annuo, calcolato in

---

[57] Per ottenere la farina più pura la resa non deve essere superiore ai 700-800 grammi per chilogrammo di grano. Con un chilo di farina si ottengono tuttora kg 1,200 di pane.

[58] Il consumo, calcolato sulla base della resa di 900 grammi di farina per ogni 1.000 grammi di grano, è stato ottenuto dalla media dei valori annui, esclusi la quantità massima e quella minima, e rapportati alla composizione numerica della famiglia.

[59] F. CHERCHI PABA, *L'evoluzione*... cit., III, pp. 193-196, sostiene che nella seconda metà del '700 il fabbisogno individuale fu fissato in 5 starelli all'anno.

[60] F. BRAUDEL, *Le strutture del quotidiano*, Torino 1982, p. 104.

[61] Sull'argomento si possono vedere S. MERCHE, *Come si fa il pane d'orzo*, in «Mediterranea» gennaio 1927, pp. 29 ss. e G. PINNA, *Panificazione e pasticceria in Sardegna alla metà dell'Ottocento*, in *Pani tradizionali, arte effimera in Sardegna*, Cagliari 1977, p. 19.

base ai dati conosciuti e relativi agli anni 1750-1779 [62] e con l'esclusione dell'eccezionale approvvigionamento del 1758, si aggirava sui 400 litri. Nel bilancio annuale del convento, che dava la preferenza all'olio di produzione locale ma non disdegnava il prodotto d'importazione come quello di Nizza, di qualità decisamente superiore [63], la cifra spesa per la fornitura del genere costituiva una delle voci più notevoli essendo in stretta relazione con il suo alto costo di mercato, su cui gravava anche l'onere del trasporto ed oscillando negli anni 1750-60 inoltrati tra le 11 e le 15 lire al barile.

Il prezzo andò progressivamente aumentando fino a raggiungere nelle nostre fonti un massimo di 24 lire nel 1772, confermatosi, anche in questo caso, un anno di crisi generale [64].

Altra spesa incisiva nell'economia del convento era quella sostenuta per la fornitura del vino. La bevanda non veniva acquistata quotidianamente ma saltuariamente ed in quantità tali da garantire l'approvvi-

---

[62] Provviste di olio d'oliva:

anno		litri	anno	litri
1750		—	1765	352
1751		235	1766	706
1752		376	1767	334
1753		605	1768	321
1754		546	1769	468
1755		557	1770	407
1756		439	1771	443
1757		498	1772	256
1758		1390	1773	351
1759	(genn.-nov.)	449	1774	491
1760		—	1775	370
1761	(magg.-dic.)	506	1776	271
1762		433	1777	—
1763		428	1778	—
1764		302	1779	176

Le quantità, espresse nelle fonti in quartane (pari a litri 4,2) ed in barili (formati da 8 quartane e pari quindi a 33,6 litri), anche in questo caso sono state riportate in litri per agevolarne la lettura.

[63] ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione...* cit., p. 70. L'olio di Nizza negli anni 1773-84 era venduto a Cagliari a 46 soldi la quartana (ACCA, *Billetes Amostassen*, b. 305, n.° I, c. 48).

[64] C. SOLE, *Un economista del '700 precursore dei «Piani di rinascita». Giuseppe Cossu*, in «Ichnusa», 29 (1959), p. 51 sostiene che l'olivicultura sarda avrebbe attraversato in questo periodo con forte regresso che avrebbe portato un parallelo aumento dei prezzi, che raggiunsero nel 1773 la cifra di 29 lire al barile.

gionamento per più mesi. Anche in questo caso fornitori abituali erano i centri più vicini del Campidano di Cagliari, soprattutto Quartu, Quartucciu, Monserrato e Pirri, in cui i produttori erano anche particolarmente generosi nelle offerte in vino ed in mosto elargite ai «limosneros».

Poiché le quantità di vino acquistate variavano sensibilmente da un anno all'altro [65] anche a parità di composizione numerica della famiglia, risulta problematico quantificare i consumi reali medi pro capite. Sembrano, infatti, eccezionali e poco realistici sia il valore minimo di litri 0,2 che quello massimo di litri 3,4 ottenuti con l'elaborazione dei dati già forniti. Verosimilmente il consumo effettivo potrebbe ritrovarsi nella media dei due valori e si potrebbe ipotizzare che negli anni in cui più scarso era l'acquisto si sia ricorso alle provviste dell'anno precedente oppure siano state più abbondanti le offerte in vino. In ogni caso alle razioni bevute durante i pasti sarebbero da aggiungere, almeno per i sacerdoti, quei modici quantitativi di vino, che il convento acquistava appositamente per la celebrazione delle messe, e che venivano assunti durante l'Eucaristia. E se per quest'uso si dava la preferenza ai vini più pregiati come la malvasia, la vernaccia e simili, per la mensa giornaliera si era meno esigenti servendosi indifferentemente il vino rosso ed il vino bianco, e non sempre di alta qualità,

---

[65] Quantitativi di vino (approssimati per difetto) acquistati negli anni 1750-1779 ed espressi in litri (per il 1766 si dispone di una doppia registrazione):

1750		8986	1766	13896
1751		9418	1766	12289
1752		16564	1767	7425
1753		15606	1768	6682
1754		17703	1769	16848
1755		23524	1770	10552
1756		21420	1771	24844
1757		25029	1772	11200
1758		19741	1773	23031
1759	(genn.-nov.)	7924	1774	24345
1760		—	1775	19426
1761		9555	1776	5278
1762		14908	1777	—
1763		15452	1778	—
1764		22621	1779	7389
1765		15565		

visto che anche nell'arco di una stessa annata il prezzo d'acquisto variava in maniera considerevole [66].

11. *L'alimentazione straordinaria.* – Anche in occasione delle principali festività della cristianità o di quelle caratteristiche della famiglia francescana, la comunità di S. Rosalia rispettava la regola, sia quando imponeva il digiuno sia quando esortava ad astenersi del superfluo nel mangiare e nel bere. Infatti, sebbene la giornata festiva si connotasse in maniera particolare con la solennità delle cerimonie religiose e con alcune variazioni alla cucina giornaliera, l'alimentazione non derogava dalla consueta sobrietà e semplicità.

In ricorrenze come quelle di S. Pasquale Baylon (a maggio), di S. Antonio (il 13 giugno), di S. Bonaventura (a luglio), della Porziuncola (il 2 agosto), di S. Domenico (il 4 dello stesso mese), dell'Assunzione, delle Stimmate (il 17 settembre) e di S. Diego (il 13 novembre), ci si limitava a raddoppiare la spesa per la fornitura della carne e del pesce, acquistandone una maggiore quantità o dando la preferenza alle qualità migliori, e ad organizzare dei rinfreschi a base di cioccolato, biscotti, confetti, anice o anicini, e, nei mesi estivi, di sorbetti.

Per il Natale e per la Pasqua, invece, non si organizzavano festeggiamenti particolari: unico strappo alla regola era rappresentato da un consumo inusuale di torroni (anche 21 libbre), di mostaccioli e di marzapane [67].

Il Giovedì santo si consumava un pasto a base di pesce salato (anguille e i già ricordati «moguelos»), di riso di Valenza, pane francese e nella preparazione dei piatti si faceva largo uso di zafferano ed altre spezie. In chiusura si degustavano dolci a base di zucchero, mandorle, anice e cannella. Queste due spezie venivano usate, secon-

[66] Nel periodo esaminato il prezzo del vino bianco oscillò tra un minimo di 2 soldi e mezzo ad un massimo di 12 soldi e mezzo il «quartillo»; quello del rosso, invece, tra 1 e 10 soldi il «quartillo» (unità di misura pari a litri 4,5). Con pregone del 15 marzo 1775 il prezzo del vino del Campidano fu fissato a 10 soldi il «quartillo». (ACCA, *Billetes Amostassen*, b. 305, n. I, c. 17).

[67] Il torrone fu pagato negli anni 1750-1779 da un massimo di 7 soldi ad un minimo di 3 soldi e mezzo la libbra; i mostaccioli da 3 a 5 soldi la dozzina; il marzapane negli anni 1762-63 fu acquistato, invece, a 6 e a 4 soldi e mezzo la dozzina.

do una tradizione locale, anche per aromatizzare l'acquavite, «acquardiente»[68], che, curiosamente, si beveva il 2 novembre nella ricorrenza dei Defunti.

Insomma se un'eccezione era permessa, ciò accadeva in un solo giorno dell'anno: il 4 ottobre, dedicato al Santo fondatore dell'Ordine. Per festeggiare degnamente S. Francesco, infatti, non solo si facevano spese folli, ma si sceglieva un menù più ricco e più elaborato rispetto a quello ordinario e si coinvolgevano, in questa che era anche una festa del palato, i confratelli e le consorelle degli altri ordini religiosi cittadini con i quali si intrattenevano più stretti rapporti e, francescanamente, il popolo devoto dei fedeli. Si spiega in tal modo l'enorme divario esistente tra quella che era la spesa media giornaliera e le cifre astronomiche sostenute invece in queste occasioni, nelle quali, tra l'altro, l'apporto delle elemosine era sicuramente più cospicuo. Anzi, si può dire che la «limosna» costituiva per la comunità un introito fisso e, quando veniva a mancare per le ragioni più svariate, il fatto era così inconsueto da venir rimarcato nelle registrazioni delle spese, anche a giustificazione dei maggiori oneri che la comunità doveva sopportare per celebrare, dignitosamente e secondo la tradizione, la festa.

Già a settembre fervevano i preparativi: si acquistavano polli e porchetti ma anche uova, cioccolato e frutta per la preparazione dei dolci ed ancora legna e carbone per la cottura. Si prendevano i primi contatti con la schiera dei fornitori esterni, soprattutto cioccolatai, caffettieri e pasticceri, con le monache di S. Lucia e della Purissima, specializzate nella confezione dei dolciumi[69] e con esperti cuochi[70] cui fu indispensabile ricorrere, almeno per le pietanze più elaborate, dopo un fatto

---

[68] Anch'essa venduta a libbre, vide oscillare il suo prezzo da un minimo di 2 ad un massimo di 4 soldi e mezzo. L'anice, la cannella, l'arancio e il bergamotto (in scorze) erano tra gli aromi autorizzati dal Protomedico di Cagliari per insaporire l'acquavite ed i liquori (cfr. G. PINNA, *Sulla pubblica...* cit., p. 150).

[69] La specializzazione delle monache nella preparazione dei dolci era infatti notissima, soprattutto per i confetti ed i mostaccioli (cfr. ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione...* cit., p. 147).

[70] Uno di questi cuochi era un certo signor Orrù, che nel 1837 preparò tre piatti (timballe, impanate e pasticetti) e nell'anno successivo ne preparò quattro e precisamente 80 impanate, pasticetti (4 a testa), 2 timballe e la pasta siringa.

increscioso successo nel 1825. In quell'anno, infatti, il povero frate cuoco del convento, che evidentemente non era nella forma più smagliante, aveva dimostrato tutta la sua «imperizia» rischiando di mandare a monte il pranzo che fu «accomodato» in extremis grazie all'intervento provvidenziale di un laico.

La festa aveva un suo prologo già alla vigilia e nella prima colazione del 4 a base di cioccolata che veniva servita in cella, raggiungeva il suo culmine nel pasto conviviale consumato nel refettorio ed aveva anche un epilogo all'ottava di S. Francesco.

Menù più ricco quindi e più vario per la festa di S.' Francesco, costante però nella sua composizione essenziale e in cui anche le novità diventavano immediatamente tradizione.

Elencare tutti gli ingredienti utilizzati per la preparazione di questo pranzo speciale sarebbe estremamente semplice, essendo le fonti molto minuziose e particolareggiate in merito, mentre è assolutamente impossibile formulare se non un'ipotesi sul tipo di pietanze elaborate e sulla successione con cui venivano presentate a tavola. Si sa, ad esempio, che venivano serviti degli «antipasti» di pesce (a base di triglie e dentici) e di maccheroni ma non si può affermare con certezza che essi aprissero il pasto. Seguivano vari primi, «principios», tra i quali la zuppa, «sopada», piatti a base di riso di Valenza e, forse, le timballe, le «empanadas», i «pasticetti» ed i «pasteles de bocadillo».

La zuppa era spesso preparata con le anguille e pane francese, ma non è escluso che se ne potesse confezionare un altro tipo a base di carne e formaggio acido. Le «empanadas» e le «timballate» erano ottenute con un involucro di pasta spalmato col tuorlo d'uovo e ripieno con anguille o carne e cotto al forno, come si usa ancora oggi. I secondi piatti (pietanze) erano vari ed insaporiti con molte spezie. Tra essi si devono far rientrare quelli a base di lingue e di mammelle di vacca, ma sicuramente più frequenti erano i tradizionali arrosti alla griglia o allo spiedo di pesci, dalle orate ai pagelli alle triglie o anche alle più comuni sardine ed anguille, di galline e di pollastri, di porchetti, di maiali e di carne vaccina[71]. Più raramente facevano la loro

[71] Secondo l'ANONIMO PIEMONTESE (*Descrizione...* cit., p. 50) l'arrosto era la cottura preferita dai sardi soprattutto per la carne.

comparsa a tavola le pernici[72], le lumache, «caraca» e «caraquilla», le aragoste e le uova di tonno salate[73].

Le verdure dell'orto e quelle acquistate per l'occasione potevano essere consumate crude oppure cotte, come le melanzane che insieme ai capperi, alle olive, all'aceto ed altri ingredienti e spezie formavano la «caponada», detta anche insalata.

Nè mancava la frutta di stagione: meloni, angurie, uva, pere, mele, cedri. Per quanto riguarda le bevande, è scontato il ricorso alle abbondanti scorte di vino rosso o bianco al quale si aggiungevano, talvolta, la malvasia, l'acquavite e l'anice con cui si chiudeva degnamente il pasto e si accompagnavano i dolci.

La preparazione di questi era affidata esclusivamente alle monache di S. Lucia e della Purissima, oppure ai pasticceri cittadini[74] che fornivano già confezionate le loro specialità o lavoravano gli ingredienti passati dal convento. Le monache già da settembre incominciavano a ricevere grandi scorte di uova (a centinaia), di zucchero (bianco, nero, a pani, fino), miele (a quintali), mandorle da sgusciare oppure già pulite e pestate.

Indubbiamente la maggior parte della confetteria aveva come ingredienti di base questi ultimi due generi, secondo una tradizione locale appresa dagli spagnoli[75] che a loro volta l'avevano ereditata dagli arabi[76]. Rientrano in questa categoria dolci come le «almendrate» (*almendra* in spagnolo è la mandorla), le «schiacciatine di mandorle»,

---

[72] Lo stesso Anonimo piemontese (*ibid.*, p. 71) asseriva che i piemontesi non avrebbero apprezzato molto il gusto, evidentemente troppo selvatico, delle pernici sarde che si preferiva cucinare in scabeccio, soprattutto se dovevano essere regalate.

[73] Più note sicuramente, come quelle di cefalo, con il termine «bottarga».

[74] Un caffettiere citato nelle fonti è un certo signor Giò Puddu, che nel 1838 preparò amaretti e biscotti; una dolciaia è invece quella signora Frau che nel 1841 fornì al convento 25 dozzine di schiacciatine di mandorle.

[75] Martin Carrillo, Visitatore generale del regno di Sardegna, notava nella sua relazione conclusiva del 1612 affinità e differenze tra la cucina sarda e quella spagnola, soprattutto nella confezione dei dolci: «(...) *confituras de açucar y miel, tambien hechas como en Valencia: hazen à mas de los Andarines, Macarrones, Fideos, Lisaños, Tallarines, Arroz de pasta, Frigola, semola y Amidon: hazen frutas de pasta y miel, y pasta del Marçapanes, con muchas labores muy vistosas y curiosas, que no las hazen en Castilla ni Aragon*» (cfr. M.L. PLAISANT, *Martin Carrillo e le sue relazioni sulle condizioni della Sardegna*, Sassari 1969).

[76] R. TANNAHILL, *Storia del cibo*, Milano 1987, p. 282.

i «pasteles de rosas de pasta real», ottenuti con le mandorle pestate, zucchero, albume montato a neve e poca farina, molto simili quindi negli ingredienti agli amaretti allora ed ancora presenti nella produzione dolciaria, e, infine, i «candelaus» o «escandelaus», finemente decorati con l'oro o con l'argento [77].

«Mostacioles de alcorzas» e «pasteles de alcorzas», ottenuti con una pasta bianchissima, l'«alcorza», a base di zucchero e amido o gomma adragante, sarebbero oggi da identificare nei «gueffus» o meglio ancora nei «durcis in corcia» [78] o mandorlati in camicia. Mentre questi sono molto elaborati nella forma ricavata con stampi a motivi vegetali ed animali ed arricchiti anche in questo caso con oro e argento sminuzzato, i «gueffus» sono invece più semplici ma vivacizzati da un involucro in carta colorata avvolta a mò di caramella.

Sempre in carta erano avvolti anche i «bonbons» al cioccolato confezionati dal «chocolatero», al quale di norma il convento forniva una «tarea» di cioccolato, pari a 36 libbre di prodotto e che richiedeva un'intera giornata di lavorazione.

Ancora acquistati presso gli artigiani pasticceri altri tipi di dolci come le torte, la pasta siringa, i «pasteles», i biscotti, i confetti ed i mostaccioli. Mentre i «pasteles de rosas de pasta real», di cui si è già parlato, erano aromatizzati, come si può intuire dal nome, alla rosa, quelli detti «de jasmines», noti anche più semplicemente come «is gesminus» o «germinos», erano probabilmente insaporiti con un'essenza al gelsomino [79]. Si ignora, invece, la composizione dei «pasteles de jubilete» e «de gloria». Dolci più comuni e presenti in ogni

---

[77] I «candelaus» sono dolci tipici del Campidano, di forma varia (ma per lo più a tazzina), costituiti da un involucro in pasta di mandorla precotto e riempito con mandorle a scaglie, spennellati con glassa bianca e aromatizzati con l'acqua di fiori d'arancio. L'oro e l'argento usati per i decori venivano acquistati dal convento a «libri» che, nella seconda metà del '700, costavano dai 3 agli 8 soldi l'uno.

[78] Secondo un'interpretazione di F. ALZIATOR, *La città del sole*, Cagliari 1984, (Corpus Kallaritanum, 6), p. 645, che si rifà a M.L. WAGNER, *Das landliche Leben Sardinicus in Spiegel der Sprache*, Heidelberg 1921.

[79] Cfr: G. CALVIA, *Ancora una parola sul pane e sui dolci tradizionali sardi*, in *Pini tradizionali, arte effimera in Sardegna*, Cagliari 1977, p. 23; M. CANNAS, *La cucina...* cit.; in I. TESTA, *Cucina di Sardegna*, Cagliari 1982, p. 265, invece, il dolce sarebbe così chiamato perché le mandorle sono ridotte in scaglie sottili come i petali dei gelsomini.

occasione un po' particolare nel corso di tutto l'anno, erano i biscotti, biscottini, biscotti all'anice e biscotti amari (con l'aggiunta di mandorle amare?) che per San Francesco venivano acquistati in notevoli quantità (fino a 26 libbre e mezzo). Altrettanto abbondanti gli acquisti di confetti bianchi, neri e di cedro. In passato il termine confetto indicava i canditi o le gelatine di frutta ricoperti di zucchero [80] e tra le confetture rientravano anche la «traggea» (in italiano antico «treggea»; che non è altro che l'anice incamiciato) ed il «lattagau», definito nelle stesse fonti come «confettura nera».

Molto apprezzati, e non solo per la festa del 4 ottobre, ma anche, come si è detto, a Natale e a Pasqua erano i mostaccioli, dolci a forma di rombo a base di farina, mandorle, lievito e zucchero, ricoperti di glassa bianca e con aggiunta, probabilmente, di mosto che conferiva alla pasta il caratteristico colore scuro [81].

Frequente, infine, anche l'acquisto di «mantecadillas» e di «mantecados»: ambedue sicuramente con lo strutto, o forse il burro [82], come ingrediente principale sono ancora oggi così chiamati in molte parti della Sardegna, mentre in altre sono noti come «origlietas» o meraviglie, ossia chiacchere [83].

Certo è che secondo la tradizione spagnola, la «mantecada» è un tipo di biscotto particolarmente gradevole al palato, ottenuto con un composto di uova, farina e burro montato in maniera speciale. Il termine «mantecado», invece, indicava anche una specie di sorbetto.

---

[80] La tradizione vuole che la tecnica di lavorazione sia stata ideata in un monastero di S. Chiara a Sulmona, dove le monache mettevano in una caldaia nocciole, anici, chiodi di garofano ed altre spezie e vi aggiungevano lentamente uno sciroppo di zucchero che attaccandosi alle «anime» le trasformavano in confetti. (S. PAPA, *La cucina dei monasteri*, Trento 1981, pp. 193-194).

[81] Il termine mostacciolo deriva dal latino *mustaceum* o *mustaceus*, dolce nuziale romano, una specie di focaccia di farina, mosto ed altri ingredienti (cfr. voce *Gastronomia*, in M. SERRA, *Enciclopedia della Sardegna*, Pisa 1978; voce *Mustazzolu*, in G. SPANO, *Dizionario sardo-italiano*, Cagliari 1972).

[82] L'Anonimo piemontese (*Descrizione*... cit., p. 74) e Francesco d'Austria d'Este (*Descrizione della Sardegna (1812)*, Torino 1934, p. 135) sono concordi nell'affermare che in Sardegna mancava il burro di buona qualità, non esistendo una produzione industrializzata né un'adeguata richiesta di mercato.

[83] Cfr. M. COSSU - G. CALVIA, *Pani tradizionali, arte effimera in Sardegna*, Cagliari 1977, p. 22.

Sorbetti o gelati erano spesso inseriti nel menù dei rinfreschi non solo dei mesi più caldi ma ancora ad ottobre[84], a San Francesco, la cui festa, così come le più solenni celebrate in Cagliari, si chiudeva proprio con la distribuzione delle «carapigne» alle personalità intervenute[85]. Tra le bevande, infine, alla cioccolata da sempre presente nei consumi del convento, si deve aggiungere il caffè, il cui uso divenne più frequente dalla fine del Settecento[86].

12. *Conclusioni.* – L'immagine degli ordini religiosi offerta dal più volte citato ufficiale piemontese in viaggio in Sardegna negli anni 1755-1759 non è certo edificante, anche se è legittimo chiedersi fino a che punto essa sia obbiettiva e non condizionata da preconcetti[87].

Sorprendono, e sono abbastanza in antitesi con quanto si è sostenuto finora, quell'eccessivo spirito di accattonaggio di cui sono accusati i frati cagliaritani e la mancanza di umanità, soprattutto da parte dei religiosi sacerdoti, nei confronti dei laici che avevano al loro servizio. Meraviglia più di tutto, però, la notizia della riprovevole litigiosità nell'ambito delle famiglie[88] e quella dei gravi disordini interni a causa della miserabile esistenza condotta dai frati, costretti dai superiori a patire la fame: «li mendicanti vivono di quel che ponno trovare (...) vita miserabile (...) si fa in questi conventi da quelli che non hanno chi con regali li aiuti»[89].

I padri graduati, inoltre, anche se i conventi dei mendicanti possedevano il refettorio, avrebbero preferito consumare i loro pasti fuori dal convento, spendendo a loro piacimento quel soldo che era anche la quota bilanciata giornalmente per il sostentamento di ciascun frate, e che corrisponde, all'incirca, alla spesa media *pro capite* sostenuta dal convento negli anni 1764 e 1772 precedentemente raffrontati.

---

[84] La vendita della neve, proveniente dai monti del Gennargentu, era assicurata per tutti i mesi dell'anno dall'appaltatore della relativa gabella, istituita dal Fisco nel 1640. Negli anni presi in esame la neve fu acquistata a circa 1 soldo la libbra.

[85] ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione...* cit., p. 150.

[86] Nel 1773 il caffé fu acquistato a 2 lire e 16 soldi la libbra.

[87] ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione...* cit., p. 144.

[88] È più nota semmai quella fra ordini diversi nascente da ragioni di concorrenza.

[89] ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione...* cit., p. 144.

A questo punto, però, è inevitabile chiedersi quanto fosse conveniente per un frate rinunciare ai pasti del convento e che cosa avrebbe potuto acquistare con il suo «buono pasto», tenuto conto, comunque, che il convento gli avrebbe passato insieme ad esso anche una razione di pane e di vino. Egli avrebbe potuto comprare, ad esempio, due uova[90] e meno di mezza libbra di formaggio[91], ma se non avesse potuto contare sull'elemosina, che evidentemente si deve dare per scontata, il suo vitto sarebbe stato piuttosto scarso e sicuramente più povero, come si vedrà, rispetto a quello servito nel refettorio.

La cifra di 1 soldo risultante dall'elaborazione dei dati riportati nelle fonti e a cui si è fatto prima riferimento, è stata ottenuta supponendo una contemporanea presenza a tavola di tutti i membri della famiglia. Se, invece, si deve ipotizzare una presenza ridotta dei frati, è evidente che, restando invariato il dividendo (spesa complessiva) e diminuendo il divisore (numero dei frati presenti), aumenta il quoziente (spesa pro capite) e quindi la quantità di cibo spettante ai commensali, i quali anche, peraltro, potevano usufruire delle elemosine portate dai fedeli direttamente in convento.

In conclusione, alla luce di queste osservazioni sembra potersi affermare che, tutto sommato, ciò che passava il convento era sufficiente a garantire una dignitosa esistenza, consona allo stile di vita contemplato nella regola, dove c'era posto anche per qualche innocente trasgressione, fosse essa rappresentata dal cioccolato o anche, perché no?, dal tabacco[92].

---

[90] Ogni uovo costava 3 denari nel 1753.

[91] Il formaggio costava 1 soldo e 4 denari nel 1766.

[92] Non si sa se esso venisse fumato, fiutato o masticato, quel che è certo è che veniva costantemente fornito ai frati e soprattutto a quanti andavano a questuare.

APPENDICE

TABELLA 1 – Spese giornaliere, anno 1762

	GENNAIO		
	carne	pesce	colazione
L			
M			
M			
G			
V		4.6.6	0.17.6
S		6.6.0	
D	4.0.0		
L	3.18.8		
M	5.3.6		
M	6.1.0		
G	3.13.0		
V		2.18.0	0.12.0
S		4.16.0	
D	5.18.2		
L	3.14.0		
M	3.7.0		
M	2.5.6		
G	4.12.0		
V		3.0.0	0.8.0
S		5.16.0	
D	0.6.4		
L	2.10.6		
M	3.5.0		
M	3.5.0		
G	4.10.6		
V		2.12.6	1.1.0
S		4.3.6	
D	5.1.0		
L	3.11.0		
M	2.18.6		
M			
G	2.13.0		
V		4.3.0	0.10.0
S	0.4.0	4.17.0	
D	3.0.0		
L			
M			
M			

	FEBBRAIO		
	carne	pesce	colazione
L			
M			
M			
G			
V			
S			
D			
L		5.0.0	
M	3.18.0		
M	3.15.6		
G	4.16.0		
V	0.3.0	3.10.0	
S	0.2.0	4.4.0	
D	4.0.0		
L	2.4.0		
M	3.7.0		
M	3.4.0		
G	1.16.0		
V	0.5.0	3.1.0	0.8.0
S		4.0.0	
D	1.4.0		
L	1.3.0		
M			
M	3.13.0		
G	4.8.0		
V	0.2.0	2.7.6	0.14.0
S		4.5.0	
D	0.18.4		
L	2.7.6		
M		1.12.6	
M		1.19.0	0.19.0
G		0.19.0	0.6.6.
V	0.5.0	4.0.0	0.6.0
S		2.19.0	0.14.6
D	0.8.0	4.4.6	
L			
M			
M			
G			

	MARZO		
	carne	pesce	colazione
L			
M			
M			
G			
V			
S			
D			
L	0.11.0	2.18.0	0.8.0
M	0.12.0	2.17.0	0.10.0
M	0.10.0	3.0.0	0.13.0
G	0.7.0	1.9.0	0.4.0
V	0.9.6	2.14.0	0.5.0
S	0.12.0	1.19.0	0.11.4
D	0.7.0	4.3.0	
L	0.8.6	1.16.0	0.50.0
M	0.7.0	2.12.0	0.6.0
M	0.5.0	1.6.8	0.6.0
G	0.7.0	1.6.0	0.10.6
V	0.5.0	2.1.0	
S	0.6.0	1.6.0	
D	0.8.0	2.4.0	
L	0.10.0	2.4.0	0.11.4
M	0.7.0	3.2.0	0.11.0
M	0.7.0	1.1.0	0.8.0
G	0.6.0	1.5.10	0.6.0
V	0.7.0	1.13.0	
S	0.6.0	2.9.0	
D	0.4.0	3.3.0	
L	0.5.0	1.5.0	0.5.0
M	0.4.0	1.6.0	0.12.6
M	0.5.0	1.10.8	0.5.0
G	0.7.0	1.8.6	0.6.0
V	0.5.0	1.9.0	
S	0.6.0	1.10.0	
D	0.8.0	3.2.0	
L	0.9.0	1.5.0	0.10.0
M	0.2.0	3.2.0	0.4.0
M	0.8.0	1.18.0	0.4.0
G			

segue: TABELLA 1 – Spese giornaliere, anno 1762

	APRILE			MAGGIO			GIUGNO		
	carne	pesce	colazione	carne	pesce	colazione	carne	pesce	colazione
L									
M							3.7.6		
M								2.15.0	0.14.0
G	0.12.0	2.17.0					3.15.0		
V	0.7.0	1.8.0						3.12.0	0.19.0
S	0.3.0	3.2.0			1.14.8			3.17.0	0.19.0
D	0.4.0	3.16.0		3.4.0			3.9.0		
L	0.2.0	2.18.0		3.12.0			2.16.0		
M		1.8.0	0.4.6	2.13.6			3.7.6		
M	0.2.0	3.4.0		3.7.4			2.19.2		
G		3.6.8		2.15.2			4.4.0		
V				0.4.6	2.17.0		0.2.6	1.16.2	
S		1.19.0		0.4.0	3.13.0		0.3.0	4.15.4	
D				3.11.0			4.6.0		
L				2.19.0			4.5.0		
M				3.1.0			4.0.0		
M	3.18.3			3.7.6				3.18.10	
G	4.12.0			2.17.0			2.10.10		
V		2.13.0	0.4.6	0.2.0	2.4.0			3.10.6	
S		2.16.0		0.3.0	2.15.0			3.11.0	
D	3.4.0			3.8.0			3.9.0		
L	2.11.0			1.4.0			2.2.0		
M	3.8.0						3.14.0		
M	3.5.0			3.0.0				3.6.0	
G	3.6.0			3.14.0			3.15.0		
V		1.1.0		0.2.4	2.0.0	0.7.0		4.12.0	0.8.0
S	0.2.0	2.12.0		0.2.0	2.13.0			5.1.6	
D	3.2.0			3.3.0			3.5.0		
L	3.12.6			3.15.6				3.12.0	0.18.6
M	6.14.0			3.12.0			3.16.6		
M	4.6.0			3.3.0			2.9.0		
G	2.15.0			3.8.0					
V	0.5.6	2.9.0	2.9.0		2.15.6	0.10.0			
S					2.17.6	0.5.0			
D				4.4.0					
L				3.0.0					
M									
M									

segue: TABELLA 1 – Spese giornaliere, anno 1762

LUGLIO				AGOSTO				SETTEMBRE			
	carne	pesce	colazione		carne	pesce	colazione		carne	pesce	colazione
L				L				L			
M				M				M			
M				M				M	3.11.0		
G		2.4.0	0.17.0	G				G	3.13.4		
V		5.3.0	0.11.0	V				V		3.9.8	
S		4.16.0		S				S		4.15.0	
D				D	4.4.6			D	3.12.0		
L				L	4.16.0			L	4.5.0		
M	3.16.6			M	3.12.6			M		1.2.0	0.7.6
M	3.18.6			M	4.4.0			M	4.14.0		
G	3.9:2			G	3,0.0			G	4.8.0		
V		1.12.0	0.12.2	V		3.0.0	0.12.6	V		3.14.0	
S	0.2.0	4.18.8		S		3.12.0		S		5.3.0	
D	3.2.6			D	3.13.0			D			
L	3.18.4			L		4.11.0		L	2.13.0		
M	3.1.0			M	4.6.8			M	3.2.6		
M				M	4.0.6			M	0.12.0	2.19.2	0.7.0
G	2.15.0			G	3.14.0			G	4.11.3		
V		3.2.0	0.12.0	V		3.4.0	0.13.0	V		5.13.0	0.6.0
S		4.9.0		S		3.15.0	0.12.0	S		4.12.0	
D	3.11.0			D	4.0.0			D	3.14.0		
L	3.0.0			L	2.14.0			L		4.19.0	
M	3.9.0			M	3.18.0			M	3.5.0		
M	2.14.0			M	3.11.0			M	3.17.0		
G	3.2.0			G	3.18.0			G	3.0.0		
V		2.16.6	0.12.0	V		3.10.0	0.12.0	V		4.8.8	
S		3.5.0	0.12.0	S		4.12.0		S	0.10.0	4.7.0	
D	3.18.0			D	1.14.6			D	3.9.0		
L	3.13.0			L	0.9.0	3.0.0	0.12.0	L	3.9.0		
M	3.9.0			M	3.14.0			M	3.11.2		
M	2.10.0			M	3.15.2			M	3.16.6		
G	3.8.0			G	4.4.2			G	3.0.0		
V		3.3.0		V		3.11.6		V			
S		4.9.0		S		4.4.4		S			
D				D	3.10.0			D			
L				L	3.19.0			L			
M				M	2.1.0			M			
M				M				M			

segue: TABELLA 1 – Spese giornaliere, anno 1762

	OTTOBRE				NOVEMBRE				DICEMBRE			
	carne	pesce	colazione		carne	pesce	colazione		carne	pesce	colazione
L				L	7.3.0			L			
M				M		1.16.0	0.19.0	M			
M				M		4.2.0	0.16.0	M	0.5.0	5.0.0	1.0.0
G				G		4.17.0		G	0.8.0	2.15.0	0.11.0
V		4.16.0		V		4.11.0	0.10.0	V		3.4.0	0.10.0
S		3.16.6		S		2.10.0		S	0.10.0	3.5.0	0.18.0
D	4.9.4			D	0.10.0	2.5.0		D	0.9.0	2.0.0	
L	7.11.0			L		1.10.0		L		3.10.0	0.18.0
M	2.18.0			M		3.0.0	0.9.0	M	0.15.0	3.2.0	0.7.0
M	3.17.6			M		4.0.0	0.12.0	M	0.10.0	5.0.0	
G	3.0.0			G		3.11.0		G	0.10.0	2.15.0	0.15.0
V		3.15.0	3.7.6	V		7.0.0	0.17.8	V	0.10.0	2.18.0	0.13.6
S	0.5.0	5.7.0		S				S	0.10.0	3.0.0	0.16.0
D	4.10.0			D		3.17.0		D	0.10.6	3.12.0	
L	4.0.0			L	0.11.6	5.7.0	1.0.0	L	0.10.0	3.0.0	0.8.0
M	3.14.0			M		4.2.0	0.7.0	M	0.11.0	3.0.0	0.11.0
M	4.3.6			M	0.8.0	4.0.0	1.0.0	M	0.13.0	3.5.0	0.15.0
G	3.15.0			G		4.0.0	0.14.0	G	0.10.0	3.15.0	1.1.0
V		3.10.0	0.8.0	V	1.11.0	5.10.0	1.0.0	V		3.5.0	0.10.6
S		5.13.0		S		4.10.0	0.10.0	S	0.10.0	3.5.0	0.10.0
D	3.14.0			D		4.6.0		D	0.16.0	4.16.0	
L	3.10.0			L		3.18.0	0.13.0	L	0.13.0	3.0.0	0.13.6
M	4.9.0			M		3.2.0	1.4.6	M	0.10.0	2.5.0	0.14.0
M	5.18.0			M	0.15.0	3.2.0	1.4.6	M	0.10.0	3.5.0	0.11.0
G	3.12.0			G	0.9.0	3.16.0	0.17.6	G	0.10.0	1.10.0	0.11.0
V		3.0.0	1.2.0	V		4.1.0	0.17.0	V	0.8.0	5.10.0	
S		5.9.0		S		3.19.0	0.17.0	S	1.4.0		
D	3.7.0			D	0.11.0	3.18.0		D	2.19.0		
L	3.9.0			L	0.10.0	4.2.0	0.10.0	L	4.11.0		
M	3.16.0			M		4.4.0	0.15.0	M	3.12.0		
M	0.6.0	4.0.0	0.17.0	M				M	3.6.0		
G	4.3.0			G				G	2.6.6		
V		2.10.0	0.17.0	V				V	0.8.0	3.0.0	0.14.0
S		4.16.0	1.5.0	S				S			
D	4.3.0			D				D			
L				L				L			
M				M				M			
M				M				M			

TABELLA 2 – Spese giornaliere, anno 1772

	GENNAIO				FEBBRAIO				MARZO			
	carne	pesce	uova		carne	pesce	uova		carne	pesce	uova
L				L				L			
M				M				M			
M	2.4.0			M				M			
G	2.15.0			G				G			
V		2.19.0		V				V			
S		5.5.0		S		3.8.10		S			
D	2.13.8			D				D	3.12.0		
L	2.15.0			L				L	3.6.0.		
M	1.9.2			M	1.3.0			M	4.4.0		
M	2.17.0			M	1.12.0			M	2.10.10		
G	3.7.10			G	3.3.0			G	3.3.10		
V		3.3.0		V		2.2.0		V		1.18.0	
S				S	3.1.6			S		2.7.0	
D				D	2.11.0			D	2.9.6		
L	1.19.0			L	2.4.0			L		2.0.0	
M	3.8.10			M	3.10.10			M	2.7.10		
M	3.5.10			M	2.18.0			M	1.9.0		
G	3.7.6			G	3.16.0			G			
V		3.2.11		V	2.11.10			V	2.5.0		
S		3.11.4		S		3.5.10		S	1.13.0		
D				D	1.16.0			D	1.15.0		
L	1.0.10			L	1.3.0			L	2.3.4		
M	0.8.8			M	0.13.4			M	2.6.0		
M	1.6.0			M	2.0.0			M	3.17.0		
G	2.3.4			G	2.5.0			G	2.1.0		
V	4.7.0			V		2.9.0		V	2.2.2		
S	4.0.8			S		3.5.10		S	1.19.0		
D	2.19.6			D	2.17.0			D	1.18.0		
L	3.6.8			L		2.9.0		L	2.16.0		
M	3.7.8			M	6.0.0			M	1.16.8		
M	3.10.10			M	0.13.0			M	1.4.0		
G	3.17.0			G	9.0.6			G	0.18.0		
V		3.2.7		V		2.8.6		V	1.18.0		
S				S		3.2.0		S	2.0.0		
D				D				D	1.19.0		
L				L				L	0.19.0		
M				M				M	2.7.8		
M				M				M			
				G				G			

segue: TABELLA 2 – Spese giornaliere, anno 1772

APRILE			
	carne	pesce	uova
L			
M			
M	1.12.0		
G	2.10.10		
V	2.11.0		
S	2.5.4		
D	2.11.6		
L	2.5.0		
M	0.18.10		
M	2.8.0		
G	2.5.0		
V	1.15.0		
S	2.11.0		
D	2.10.0		
L	1.3.6		
M	1.16.0		
M	2.1.10		
G	10.8.10		
V	1.13.10		
S		2.2.0	
D			
L			
M			
M			
G	0.7.6		
V			
S	2.2.6		
D			
L			
M	1.19.0		
M	4.19.8		
G	2.12.2		
V			
S			
D			
L			
M			
M			

MAGGIO			
	carne	pesce	uova
L			
M			
M			
G			
V			
S		2.9.0	
D	2.7.0		
L	1.5.2		
M			
M	1.18.0		
G	2.10.0		
V		2.8.0	
S		2.6.8	
D	2.15.0		
L	2.14.0		
M	2.14.0		
M	1.12.0		
G	2.7.0		
V		2.18.2	
S		2.14.8	
D	3.6.0		
L	2.10.0		
M	2.19.0		
M	2.5.8		
G	2.15.0		
V		2.14.0	
S		3.7.0	
D	2.2.0		
L	2.15.8		
M	2.16.0		
M	3.0.0		
G	3.10.9		
V		3.1.0	
S		3.8.2	
D	2.17.7		
L			
M			
M			

GIUGNO			
	carne	pesce	uova
L	1.9.0		
M	1.19.2		
M	2.15.0		
G	2.16.0		
V		3.12.0	
S		2.19.0	
D	3.10.0		
L	3.2.0		
M	3.4.0		
M		2.13.0	
G	2.11.0		
V		2.14.0	
S		4.1.10	
D	3.5.8		
L	3.0.2		
M	3.2.0		
M			
G	3.9.0		
V		3.1.0	
S		3.15.0	
D	2.16.0		
L			
M		2.5.0	
M			
G	3.10.0		
V		2.19.0	
S		3.4.3	
D	2.12.6		
L			
M	1.10.2		
M			
G			
V			
S			
D			
L			
M			
M			

segue: TABELLA 2 – Spese giornaliere, anno 1772

LUGLIO			
	carne	pesce	uova
L			
M			
M	3.6.2		
G	4.3.0		
V		2.19.0	
S		3.7.0	
D	4.4.4		
L	1.12.0		
M			
M			
G	1.19.0		
V		3.6.0	
S		3.11.0	
D	3.2.0		
L	3.6.0		
M			
M			
G	1.2.0		
V		2.10.6	
S		3.18.0	
D	3.5.10		
L	2.19.0		
M	3.7.0		
M	3.2.3		
G	3.10.10		
V		2.4.6	
S			3.8.0
D	3.3.0		
L	2.18.6		
M	2.6.0		
M	3.5.0		
G	2.15.6		
V		2.13.10	
S			
D			
L			
M			
M			

AGOSTO			
	carne	pesce	uova
L			
M			
M			
G			
V			
S		3.6.0	
D	4.9.0		
L	0.12.0		
M	3.13.0		
M			
G	3.9.0		
V		3.5.0	
S		2.16.2	
D	2.19.0		
L	2.10.8		
M			
M	1.13.0		
G	2.17.0		
V		2.18.0	
S		4.12.0	
D	3.11.0		
L	2.17.0		
M	3.12.0		
M	3.8.0		
G	3.9.10		
V		1.17.0	
S		1.8.3	
D	3.6.0		
L	2.13.4		
M	4.10.0		
M	3.2.0		
G	3.6.0		
V		2.13.0	
S		3.9.0	
D	2.19.6		
L	3.8.0		
M			
M			

SETTEMBRE			
	carne	pesce	uova
L			
M	3.11.0		
M	3.6.3		
G	3.12.0		
V		2.10.0	
S		3.9.0	
D	3.17.0		
L	3.6.0		
M	2.16.0		
M	3.13.4		
G	3.11.0		
V		2.8.0	
S		3.12.6	
D	3.16.0		
L			
M	3.11.8		
M		3.10.6	
G	4.6.0		
V			
S		3.9.0	
D	3.11.0		
L	3.6.0		
M	3.18.0		
M	4.1.0		
G	3.13.6		
V		2.16.2	
S		4.1.0	
D	3.11.10		
L	2.19.0		
M	3.13.4		
M	3.1.8		
G			
V			
S			
D			
L			
M			
M			

segue: TABELLA 2 – Spese giornaliere, anno 1772

	OTTOBRE			NOVEMBRE			DICEMBRE		
	carne	pesce	uova	carne	pesce	uova	carne	pesce	uova
L				2.8.0					
M				4.6.0			3.19.6		
M				4.4.0			3.18.0		
G	3.15.0			3.8.0			2.14.0		
V	2.11.10						2.15.0		
S	3.12.6			2.8.8			1.15.0		
D				3.14.6			3.12.11		
L				2.17.0			2.6.6		
M	3.8.10			3.0.0			5.2.0		
M	3.17.0			3.11.0			4.4.0		
G	3.6.6						3.0.0		
V	3.3.0			3.13.0					0.12.10
S	3.6.0			3.7.6			1.13.0		
D	3.12.0						1.10.0		
L	3.5.0			2.17.10			3.8.0		
M	3.13.0			3.14.0			3.18.0		
M	3.9.0			3.0.0			3.12.0		
G	3.16.0			3.15.0			4.9.0		
V	2.18.0			3.3.0			3.4.5		
S	2.7.0			2.15.0			2.12.0		
D	2.13.0			3.10.0			2.17.0		
L	2.10.0			3.5.0					
M	1.13.0			3.9.0			3.4.0		
M				3.7.8			3.5.4		
G	3.4.0			2.6.0			3.10.0		
V	4.10.10			3.8.0			7.19.0		
S	4.7.0			3.1.6			4.5.0		
D				4.2.0					
L	3.7.2			1.15.2			0.3.4		
M	3.10.0						1.11.6		
M							1.10.8		
G							2.16.0		
V		3.8.10							
S	3.3.4								
D									
L									
M									
M									

TABELLA 3 – Limosna[1]

anno	grano	orzo	piselli	ceci	fagioli	lenticchie	fave	formaggio
1750	123.2.2	18.0.2		15.3.3			21.2.2	6.39.0
1751	141.0.1	39.0.1		10.2.3			38.0.1	6.10.0
1752	183.0.3	47.2.2		6.0.3			61.0.0	8.7.0
1753	205.3.0	65.2.3		44.3.1			100.0.2	7.61.0
1754	271.3.0	56.2.0		29.3.0			77.3.2	4.17.0
1755	122.3.2	41.1.0		5.2.0			38.3.3	
1756	146.0.4	53.1.2		13.1.2			51.0.3	7.32.0
1757	153.1.0	39.1.0		31.1.0	0.3.0		48.1.0	12.93.0
1758	127.2.2	30.0.0		22.3.2			56.1.0	11.0.0
1759	155.0.31	36.2.0		21.3.3			35.3.21	6.28.0
1760								
1761	168.3.2	54.3.0		22.2.0			49.2.2	4.80.0
1762	98.2.1	24.0.0		17.2.2			29.1.2	4.50.0
1763	111.0.0	29.2.0		14.2.1			63.3.2	4.70.0
1764	167.1.2	23.1.1	2.0.2				37.3.2	4.24.0
1765	145.0.0	21.2.0		14.2.1			47.2.2	6.15.0
1766	99.0.2	18.3.1		15.0.3			29.1.0	7.93.0
1766	132.0.0	20.0.3		11.0.0		3.2.0	34.2.2	10.0.0
1767	114.2.1	25.3.0		17.0.2			39.3.0	7.15.0
1768	115.0.2	15.0.0		19.0.3			29.3.3	6.50.0
1769	145.0.0	35.0.0		23.0.5			84.8.0	8.94.0
1770	203.0.0	31.3.0	21.2.3				68.0.1	8.9.6
1771	237.0.1	27.3.2		8.2.2.			66.1.2	7.50.0
1772	296.0.3	44.2.4		21.0.2			82.2.3	6.86.0
1773	212.1.2	33.2.0		4.0.2			57.0.0	
1774	240.2.3	52.0.0		13.1.1			84.1.0	
1775	161.0.1	22.3.1	1.0.6	3.1.1	27.1.1			
1776								
1777								
1778								
1779	88.1.2	57.2.3		4.0.2	3.2.0		31.0.1	

[1] Col termine «limosna» è indicata l'offerta dei prodotti che il convento riceveva nelle questue fatte dai frati elemosinieri nella città e nel Campidano di Cagliari. Le quantità sono date secondo le misure vigenti prima dell'introduzione del sistema metrico decimale. Per gli aridi l'unità di misura è lo starello di Cagliari (equivalente a 50 litri, pari a kg 38) mentre i sottomultipli adottati nelle fonti esaminate sono espressi in quarti e in «celemines». Per formare uno starello servono 4 quarti, per ottenere 1 quarto occorrono 4 «celemines». L'unità di peso usata per il formaggio è il quintale, equivalente a 36,8 kg e suddiviso in 100 libbre ed ogni libbra in 12 once.

TABELLA 4 – Tariffa pesce[1]

Si venderanno a soldi 3 la libbra li seguenti pesci:

Triglia	Filatrotta arrogaxa	Saboga
Calamaro	Pagello grande	Cappone
Palomita	Trotta	Soglia
Anguilla grossa	Pesce di S. Pietro	Rombo
Anguilla grande	Pesce Cavallo	Pagaro
Maccioni feurracciu	Serviole	Dentice
Aguglie	Ponituti	Luzzo
Sardine grandi	Biffuli	Surra fresca e salata
Canina	Cordica	

Si venderanno a soldi 2 la libbra:

Scorpula	Sarpa	Roncali
Mormongione	Salixi	Boga
Seppia	Sarigo	Zero
Gronghi	Lissa serrata	Morena
Anguilla fila	Orbada	Pagello piccolo
Anguille arrogaxa	Corbaglio	Lo custa
Filatrotta	Vacca	Netta e spinella di tonno fresco e salato
Spirita	Surello	

Si venderanno a 10 cagliaresi la libbra:

Sparedda	Maccioni a conca niedda	Chiocciole nere grandi
Sarigheddu	Gianchetto e lattarina	Chiaffe e sardine piccole
Lissa aperta	Merlusso	

Si venderanno a 8 cagliaresi la libbra:

Laccia	Maccioneddu	Chiocciole nere piccole
Patelle e conchiglie	Giarrettu	

Si vende a soldo la libbra:

Gambara	Ossami di tonni	Ogni sorta di mastino
Muxoni	Gatto di mare	
Cingona	Scritta	

Tariffa uova:

Per ciascun paio d'uova	dal 1° novembre al 31 marzo	fresche soldi 1 stantie denari 8
	dal 1° aprile al 31 ottobre	stantie 6 denari fresche 8 denari

[1] F. CHERCHI PABA, *Evoluzione storica dell'attività industriale, agricola, caccia e pesca in Sardegna*, IV, Cagliari 1977, pp. 64-65. L'autore utilizza un pregone del Magistrato civico di Cagliari del 5 aprile 1797 conservato in ASCA, *Segreteria di Stato e di guerra, Atti governativi*, 9.

TABELLA 5 – Tariffa «De is prezius de dognia calidadi de pisci, e de is puligas»[1]

De quaturu soddus sa libba

Triglia manna	Pisci de Santu Perdu	Sarigu
Anciova	Biffulu	Dentixi mannu, e piticu
Serviola	Pagellu	Rombulu
Mumiungioni	Palaja	Lacciola
Calamareddus	Sabboga	Canina
Sardina manna	Cordiga	Anguidda de libba in susu
Orgunus	Paguru	Anguidda arrogaxa de pifchera
Merluzzu	Palomida	Luppu mannu, e piticu
Aguglia	Trota	

De tres soddus e mesu sa libba

Aligusta manna, e pitica	Maccioni feurrazzu

De tres soddus sa libba

Murena	Salixi mannu

De mesu pezza sa libba

Corbagliu	Salixi piticu	Cervulu
Arrocali	Calamari mannu de libba	Ciucara
Grongu	Sarpa	Bacca
Caponi	Lissa Ferrada	Sepia
Sparedda	Scropula	Murena pitica
Anguidda e Filatrota	Conchedda de pischera	Boga

De dus soddus sa libba

Triglia pitica	Sardina pitica	Lissa aberta
Sarigheddu	Macioni conca niedda	Latarina
Anciova pitica	Laccia manna, e pitica	Cociula manna Feberada
Giarretu	Gianchettu	Boga

De noi arrialis sa libba

Maccioneddu	Prupu	Zingorra
Cocciula pitica	Muxoni	Scrittu

e dognia attara calidadi de pisci mastinu

De soddu sa libba

Cambara

Puligas

Si sunti grassas che esti usu de su Gremiu de ddas ispigniai . . cincu soddus una
Si sunti langias chi sugundu s'usu si lassanta cun sa pinna . . tres soddus

In sa stamperia reali de casteddu

[1] ACC, *Editti e pregoni (1805-1814)*, IV, A, n. 128.

TABELLA 6 – Spese per alimenti base

anno	carne	pesci	colazione	uova	totale
1750[1]	440.8.0	398.11.4	70.19.4	2.17.4	912.16.0
1751	553.8.0	493.13.6	83.18.6		1131.10.0
1752	494.4.3	333.16.1	61.10.9	7.8.3	196.19.4
1753	548.8.8	616.11.9	78.9.10	14.19.2	1294.9.5
1754	539.19.0	575.9.3	92.12.7	10.19.0	1218.19.10
1755	546.18.11	576.4.4	76.15.3	7.7.6	1207.6.0
1756	585.0.0	585.8.2	53.12.1		1223.0.3
1757	552.15.0	537.11.8	44.10.0	0.3.0	1134.19.8
1758	553.2.0	538.7.8	54.17.8		1146.7.4
1759[2]	575.5.0	464.12.0	56.12.0		1096.9.0
1760					
1761[3]	417.9.3	350.12.8	45.16.0		813.17.11
1762	629.2.10	609.17.1	52.3.6		1291.3.5
1763	614.2.0	698.12.0	79.3.1		1391.17.1
1764	634.14.2	622.13.4	20.17.6		1278.5.0
1765	479.3.6	609.12.1			1088.15.7
1766	531.10.9	672.7.0			1203.17.9
1766[4]	441.1.0	347.1.6	60.3.0	1.3.0	849.8.6
1767	588.14.9	617.5.6	9.6.8		1215.6.11
1767[5]	209.11.0	223.9.0	26.14.0		459.14.0
1768	558.0.5	613.19.5	21.13.4		1193.13.2
1769	550.13.8	583.4.2	15.9.8	0.12.0	1149.19.6
1770	529.12.6	544.15.8	0.18.0	1.12.8	1076.18.11
1771	562.18.0	510.5.8	7.15.4	4.16.8	1085.15.8
1772	+[8]	+	+	+	877.7.4
1773	+	+			1116.5.5
1774	+	+		+	1222.1.0
1775	+	+			1061.4.6
1776[6]	+	+	+		292.4.0
1777					
1778[7]	+	+	+	+	250.8.10
1779	+	+	+	+	1059.12.8

[1] Mancano i dati di gennaio e febbraio.
[2] Manca dicembre.
[3] Mancano gennaio, febbraio, marzo, aprile; le registrazioni di maggio iniziano dal 20.
[4] Doppia registrazione che inizia dal mese di aprile.
[5] Doppia registrazione per i soli mesi gennaio-maggio.
[6] Solo gennaio-maggio.
[7] Solo ottobre-dicembre.
[8] Con il segno + sono indicate le voci di spese non differenziate.

FABRIZIO LEONI

Il ruolo delle castagne nell'alimentazione in Valtellina

Dalle epoche più remote sino agli inizi di questo secolo, la base economica del territorio che forma l'attuale provincia di Sondrio [1] era costituita dallo sfruttamento della terra, anche se la parte coltivabile della regione, per la sua natura estremamente montuosa, era ed è tuttora assai limitata. Infatti solo il 6,5% del territorio è posto sotto i 500 metri sul livello del mare, il 45,1% è fra i 500 ed i 2.000 metri, mentre il restante è costituito da zone del tutto improduttive [2]. Condizioni economiche più favorevoli del resto del territorio provinciale erano godute dal Chiavennasco, almeno dall'epoca dell'occupazione romana in poi, grazie alle sue importanti vie che collegavano la pianura padana con le regioni ultralpine.

La percentuale della popolazione addetta all'agricoltura nella Provincia di Sondrio raggiungeva il 47,7% nel 1861; il 45,1% nel 1911; il 29,6% nel 1931; il 17,2% nel 1951 e l'8,2% nel 1961 [3].

Dall'epoca medievale in poi il territorio produttivo era diviso in beni comunali, beni ecclesiastici e beni privati [4]. I beni comunali erano

---

[1] Per un'informazione su aspetti storici e geografici del territorio cfr. B. De Selva, *Cronica*, in «Bollettino della Società storica valtellinese»; E. Mazzali-G. Spini, *Storia della Valtellina e Valchiavenna*, I, Sondrio 1968; G. Nangeroni, *Geografia fisica* in *L'ambiente naturale e umano della provincia di Sondrio*, Sondrio 1971.

[2] Provincia di Sondrio, *Prodotto netto dell'agricoltura 1938-1949-1950*, Sondrio s.d., p. 3.

[3] M. Gianasso, *L'agricoltura*, in *L'ambiente naturale e umano della Provincia di Sondrio*, Sondrio 1971, p. 258.

[4] Comune di Sondrio - Archivio di Stato di Sondrio - Provincia di Sondrio, *La Valtellina durante il Dominio Grigione (1512-1797). Catalogo della mostra documentaria (dicembre 1982-gennaio 1983)*, Sondrio 1981, p. 51.

costituiti per lo più da boschi e pascoli goduti in generale da tutti i membri delle comunità, con regole precise stabilite dagli statuti; alcuni di essi erano però concessi a privati, mediante il pagamento di un canone prestabilito.

Le proprietà ecclesiastiche spettavano alle parrocchie, ai conventi, ad ecclesiastici (vescovi, cardinali ecc.) e ad associazioni religiose varie; quelli privati erano di pertinenza soprattutto delle famiglie nobili e benestanti che li concedevano in affitto o a livello ai coltivatori. Alcuni di questi possedevano degli appezzamenti di terra non sempre sufficienti al mantenimento della famiglia, data la loro esiguità e la frammentazione derivante questa dai vari passaggi ereditari. Soprattutto nell'epoca in cui le due valli appartennero al governo Grigione (1512-1797) contrassegnata da guerre, carestie, morìe del bestiame e a causa delle tassazioni, spesso gravose, molti coltivatori diretti erano costretti a vendere non solo i terreni, ma spesso gli altri beni, e non pochi di loro dovettero emigrare al nord, nel Veneto, a Livorno, a Roma, a Napoli, sino a Palermo per sostenere la famiglia e cercare di riacquistare i beni perduti, in alcuni casi per allargare le proprie possibilità economiche[5]. La vite, che costituiva il prodotto agricolo più importante di tutto il territorio, si estendeva e si estende ancora oggi particolarmente sul versante retico, esposto a mezzogiorno, iniziando dai territori prossimi al Lario sino al comune di Grosio, con un'altitudine massima di 800 metri sul livello del mare. Essa non era e non è coltivata nell'alto Chiavennasco nel comune valtellinese di Sondalo e nel Bormiese a causa dell'altitudine.

Altra fonte di reddito era costituita dai boschi che fornivano legname, spesso venduto nell'area padana, legna da ardere e da trasformare in carbone, per la fusione del ferro (specie nel Bormiese e nei paesi del versante orobico) e per altri usi. Il bosco forniva poi frutti commestibili tra cui le noci e soprattutto le castagne e il fogliame, usato intensivamente per fare lettiere agli animali. Dopo la viticoltura e il bosco vanno ricordate le ampie aree pascolive, costituenti prati, maggenghi e alpeggi che permettevano come permettono ancora, un considerevole allevamento di bovini, caprini e ovini.

---

[5] T. Biagiotti, *Storia economica della Valtellina e Valchiavenna*, Sondrio 1958, pp. 258-263.

Data l'altitudine delle due vallate i cereali più coltivati sono stati sempre la segale, il miglio e il panico, mentre il grano era poco diffuso per la carenza di aree idonee alla sua coltivazione. Altri cereali coltivati erano l'orzo e l'avena e solo dalla prima metà del secolo XVII in poi il grano saraceno e dalla fine dello stesso secolo il mais. La patata, a quanto pare, si diffuse in tutta l'area provinciale a cominciare dal secolo scorso. La scarsità di cereali e spesso l'impossibilità del rifornimemto di essi da altre aree, fece in modo che il castagno fosse tenuto in grande considerazione in Valtellina più che in Valchiavenna, per i suoi frutti usati per l'alimentazione dell'uomo e solo in epoche particolarmente fortunate anche per il nutrimento del bestiame.

Come risulta dallo studio dei pollini, il castagno in Valtellina e nelle zone alpine viciniori, comparve dopo un brusco regresso del querceto misto e dell'ontano e la sua diffusione si accompagnò alla ripresa del noccioleto[6] probabilmente in epoca protoneolitica; sono noti infatti reperti di legno di castagno nelle palafitte dell'Italia settentrionale, ma diversi studiosi, non ritenendo sufficientemente chiare le indicazioni stratigrafiche, sono dell'opinione che il castagno sia comparso nell'area subalpina in epoche posteriori[7].

In Valtellina e Valchiavenna esistono esemplari plurisecolari di castagni; il più antico di tutti è forse l'esemplare esistente in località Foppo di Menarola in Valchiavenna, la cui circonferenza alla base supera i 9 metri[8]. In Menarola stessa esiste una frazione chiamata Castanedi.

Dall'esame delle opere degli autori latini risulta che la conoscenza del castagno è molto tarda. Catone nel *De re rustica* non menziona il castagno, mentre Varrone nell'opera *Rerum rusticarum*[9] suggerisce di usare le castagne per l'alimentazione dei ghiri in cattività. Virgilio accenna fugacemente al castagno[10]. Plinio il vecchio nella *Naturalis Historia* apprezza le castagne e ne indica ben otto specie[11].

---

[6] M. Pellegrini, *Materiali per una storia del clima nelle Alpi Lombarde durante gli ultimi cinque secoli*, estratto da «Archivio storico ticinese» 1973, 55-56, p. 203.

[7] *Ibid.*, p. 211.

[8] A Boscacci, *Le castagne*, in «Notiziario della Banca popolare di Sondrio», 1983, p. 70.

[9] Libro III, XV.

[10] *Georgiche* II, 71; *Bucoliche*, VII, 53.

[11] *Naturalis Historia*, libro XV, 23.

Le prime notizie, ricavate da documenti notarili, relative alla coltura di questo albero in Valtellina e Valchiavenna risalgono all'XI secolo.

Nell'aprile dell'anno 1002, due coniugi, di legge romana, vendono una selva di castagne in «Runkalle» nel territorio di Cosio, per quindici soldi d'argento [12], mentre nell'agosto del 1014 un'altra «silva castanea» è venduta nel territorio di Dubino [13]. La notizia più antica riguardante una vendita di terreno coltivato a castagno nella Valchiavenna risale al febbraio del 1016 [14].

Lo storico valtellinese Egidio Pedrotti nel suo libro sugli Xenodochi di San Remigio e Santa Perpetua [15], collocati, il primo nella valle di Poschiavo (Svizzera), il secondo sopra Tirano, riporta numerosi regesti di atti notarili che iniziano dal secolo XI, relativi a vendite, investiture a livello, cessioni, donazioni ecc., di beni immobili vari, tra i quali sono ricordati spesso dei castagneti. In una vendita avvenuta a Tirano il 4 maggio 1174 è menzionato un pezzo di terra con castagni in località Càstagneda [16]. Questo toponimo indica chiaramente che nella zona vi era un'estensione coltivata a castagno, la quale poteva essere molto estesa, ma probabilmente venne ridotta in epoche posteriori per dar luogo a campi e soprattutto a vigneti, essendo il vino uno dei principali prodotti esportabili per l'introduzione in valle di altri beni, quali granaglie, sale ecc., di cui essa scarseggiava o era priva. In un'investitura del 26 gennaio 1213, rogata a Tirano, si parla di un fitto che viene pagato con del vino e uno staio di castagne peste, ovvero mondate [17].

L'11 novembre 1215, quattro conversi del convento di San Remigio garantiscono di consegnare ogni anno al decano di Tirano due «congi» e uno staio di vino nonché uno staio di castagne a titolo di «accola» per il godimento di vari beni, tra i quali alcune selve di proprietà del

---

[12] G. Vittani-C. Manaresi, *Gli atti privati milanesi e comaschi del secolo XI (1001-1025)*, I, Milano 1933, pp. 7-9.

[13] *Ibid.*, pp. 155-156.

[14] *Ibid.*, p. 181.

[15] E. Pedrotti, *Gli Xenodochi di San Remigio e di Santa Perpetua*, Milano 1957.

[16] *Ibid.*, p. 54.

[17] *Ibid.*, p. 66.

comune di Tirano[18]. Nel 1443 Bonomo Monbello di Tirano è investito di un fondo boschivo e selvato e si impegna a consegnare come fitto uno staio di castagne secche[19]. Dall'inventario, relativo agli anni tra il 1343 e il 1476, delle decime che ogni parrocchia della Pieve di Sondrio doveva all'arciprete di detta città, si rileva che venivano consegnate annualmente some e quartari di castagne sbucciate e di marroni[20]. Nei secoli successivi sin quasi alle soglie del presente i registri dei notai valtellinesi e chiavennaschi segnalano un numero infinito di atti relativi a pagamenti di fitto del tutto analoghi a quelli testé citati, dai quali emerge l'importanza economica del castagno per il legname e i suoi frutti, il valore dei quali dovette variare spesso sul mercato, sicuramente alto nei periodi di scarsità di viveri, come ad esempio nell'agosto 1526, allorché oltre alla peste, vi fu una grande carestia per cui vennero a mancare le granaglie. Il sondriese Stefano Merlo, riportando tale notizia, precisa che da cento anni non vi era stata una carestia tanto grave. Viene da sé che potevano ritenersi fortunati coloro che avevano ancora una scorta di castagne[21].

Scorrendo i quinternetti o scoderoli dei fitti custoditi nell'Archivio capitolare di San Lorenzo in Chiavenna si trova che nel 1265 il vescovo di Como, Rainaldo Della Torre, in visita pastorale col suo seguito nella Valchiavenna, si stabilì a Coloredo, presso Gordona, e i Chiavennaschi, suoi vassalli, gli presentarono come omaggio due montoni, due brente di vino e una certa quantità di marroni[22]. Nel 1323 fu portata d'urgenza nel castello di Chiavenna una buona quantità di farina di castagne per preparare le «polte» per i presidianti e ciò perché si temeva qualche incursione da parte dell'esercito tedesco diretto a Milano[23]. Da un documento del 21 novembre 1381 risulta che Fazinollo di Ardenno concesse in locazione per nove anni vari

---

[18] *Ibid.*, p. 68.

[19] *Ibid.*, p. 169.

[20] D. Sosio-C. Paganoni, *Albosaggia, appunti di storia e di arte, vita contadina, tradizioni e leggende*, Sondrio 1987, p. 190.

[21] S. Merlo, *Cronica*, in «Bollettino della Società storica valtellinese», 1960, 14, p. 22.

[22] G. Margiotta, *Valtellina e Valchiavenna, Riscoperta di una cucina*, Sondrio 1982, p. 73.

[23] *Ibid.*, pp. 73-74.

appezzamenti di terreno tra cui una selva, e per quest'ultima era stabilita la consegna per i primi tre anni in autunno di cinque some e quattro quartari di castagne peste e otto quartari di marroni freschi e per altri sei anni successivi una soma di marroni verdi e la metà di tutte le castagne prodotte dalla selva, dopo il trattamento effettuato nell'essicatoio[24]. Si è a conoscenza poi che nel '400 il canonico Antonio Lupi di Chiavenna, forse a corto di denaro, pagava con castagne peste le prestazioni del suo barbitonsore[25] e ciò manifesta una volta di più l'importanza che questo frutto aveva per l'alimentazione anche della classe media.

Una delle prime indicazioni bibliografiche relative al frutto del castagno nella Rezia ci è fornita da Iosia Simler nel 1574 là dove, trattando degli alberi alpini, narra che presso i Reti vi erano delle vaste selve di castagni i cui frutti, abbondanti negli anni favorevoli, venivano seccati, conservati con cura e usati per la panificazione dei poveri negli anni di carestia[26]. Va ricordato che le zone retiche o grigione dove alligna il castagno (Mesolcina, Calanca, Val Bragaglia e Val Poschiavo) appartengono come la Valtellina e la Valchiavenna al bacino idrografico del Po, con uguali prodotti agricoli.

Nello stesso secolo Teofilo Folengo nelle *Maccaronee*[27] parlando scherzosamente dei facchini scesi in Bergamo dal contado, confinante con la Valtellina, dice che essi si nutrivano di castagne, di formaggio, polenta, miglio e fave. La polenta d'allora era ottenuta impastando varie granaglie con la frequente aggiunta di farina di castagne. Pur non disponendo di documentazione adeguata riguardo all'alimentazione dei Valtellinesi sino al secolo XIX, ma tenendo presente la vastità delle selve di castagno che soprattutto un tempo popolavano la Valle, viene naturale pensare che i suoi abitanti si nutrissero, soprattutto i poveri, e tutti gli altri nei momenti di carestia, di cibi a base di granaglie e castagne come i contadini bergamaschi.

---

[24] Archivio di Stato di Sondrio (d'ora in poi ASSO), *Fondo notarile, Bertolino Castelli Argegno*, vol. 32.

[25] G. Margiotta, *Valtellina*... cit., p. 74.

[26] I. Simler, *Vallesiae descriptio, libri duo. De alpibus commentarius*, Zurigo 1574, c. 127.

[27] Cfr. A. Portioli, *Le opere maccheroniche di Merlin Cocai*, Mantova 1882, p. 253.

Nel 1605 il segretario della Serenissima Repubblica di Venezia G.B. Padavino, ritornato in patria dal paese dei Grigioni, riferendosi alla Valtellina, scrisse che «li monti verso l'Italia producono quantità grandi di castagne et servono per pascoli di animali»[28]. È possibile che conoscesse in modo superficiale le necessità alimentari della classe umile dei Valtellinesi, ma si può anche supporre che in quell'epoca la produzione di castagne fosse sovrabbondante e che le meno pregiate fossero usate come foraggio. Qualche anno dopo il grigione Giovanni Guler, buon conoscitore della Valtellina e della Valchiavenna, magnificava questa zona alpina, dicendola fornita di ogni bene, ma che purtroppo scarseggiava di granaglie anche nelle annate normali e ciò soprattutto perché i terreni erano adibiti a pascolo per l'allevamento del bestiame e a vigneti per la produzione del vino da esportare. Pertanto buona parte del frumento, della segale e dell'avena veniva importata da altre regioni; e aggiungeva che allorché il raccolto dei marroni e delle castagne era buono, la deficienza di granaglie era meno sentita, poiché detti frutti sopperivano ampiamente alla nutrizione del popolo[29]. Durante il periodo di guerre, di carestie e pestilenze che seguì alla ribellione della Valtellina e del Chiavennasco (1620) ai Grigioni, i commerci subirono pesanti restrizioni, per cui l'esportazione del vino fu quasi impossibile e non si poté provvedere all'acquisto di granaglie e pertanto la popolazione dovette nutrirsi di erbe, radici, qualche frutto e potevano dirsi fortunati coloro che poterono mangiare castagne. Nel 1639, dopo il trattato di Milano, i Grigioni riacquistarono, seppure con alcune limitazioni, il dominio della Valtellina e della Valchiavenna e nel periodo successivo la popolazione godette di un graduale miglioramento anche per gli approvigionamenti. Tuttavia anche in questo periodo le castagne mantennero in buona parte la loro importanza per la sussistenza della popolazione, anche se si diffusero sempre più le colture del grano saraceno e del granoturco. A proposito di quest'ultimo va

---

[28] A. Giussani, *Relazione del segretario Padavino ritornato dal paese dei Signori Grisoni*, in «Periodico della Società storica comense», XV (1903) 60, p. 29.

[29] G. Guler von Weineck, *Raetia*, Sondrio 1959, p. 10: si tratta della versione dal tedesco della sola parte che riguarda la Valtellina e la Valchiavenna di G.R. Orsini; l'opera originale del Guler venne stampata a Zurigo nel 1616 da J.R. Wolssen.

ricordato che nel 1713 aveva lo stesso valore delle castagne, poiché il commissario grigione Rodolfo Salis, in quell'anno, riscuoteva un fitto costituito da tre quartari di castagne peste o, a piacimento dei debitori, di un egual peso di mais[30].

Come si è già detto, pestilenze e carestie erano ricorrenti nella valle, e nel «Sindicatus» del Comune di Dubino del 23 novembre 1751 veniva fatta pressione perché si inducessero le autorità ad acquistare del granoturco dagli stati esteri «acciò la povera gente potesse in qualche modo provvedere alli loro bisogni»[31].

Lo storico Pietro Angelo Lavizari (1679-1776), in una operetta intitolata *Effemeridi barometriche e termometriche* iniziata nel 1717 e proseguita da altri dopo la sua morte, sino al 1808[32], segnala di anno in anno le condizioni atmosferiche e la produzione agricola di Mazzo, sua patria, posto nell'alta Valtellina. Circa la produzione agricola, si parla dell'uva, dei cereali e delle castagne con particolare attenzione, e ciò testimonia dell'importanza di questo frutto anche nell'alta Valle. L'autore rimarca ad esempio che il 1718 fu «un'annata felice di maturanza anticipata che merita ricordarsi alla lunga (...). A 23 agosto si goderono quivi per regalo alcune castagne di buona maturanza, si ebbe ad anticipar la vendemmia sugli ultimi di settembre», mentre per il 1721 segnala che le castagne erano «universalmente ite male et i vini (*erano*) di poca bontà». Nel 1727 le castagne non poterono maturare per il sopraggiungere della neve e così anche in anni posteriori.

Nel 1735 esse «fallirono» e vi fu inoltre una grande carestia, per cui i prezzi delle granaglie salirono alle stelle. Altra carestia gravissima è segnalata nel 1739 per cui le chiese, e in particolare il santuario della Madonna di Tirano, fecero venire dal Mantovano una grande quantità di frumento e granoturco, superando gravi difficoltà per il trasporto

---

[30] ASSO, *Fondo notarile, G.B. Anderbegano*, vol. 6.605. La *Tariffa del Datio delle Eccelse Tre Leghe che si scode nella Valtellina*, stampata a Coira nel 1705, indica che per una soma di castagne verdi si riscuotevano 5 soldi e per un'uguale quantità di castagne peste o di carbone o di grano 10 soldi; 5 soldi per una soma di grano saraceno e 6 soldi invece per un uguale peso di panico, di miglio o di segale.

[31] ASSO, *Fondo notarile, G.B. Lavizzari*, vol. 8.128.

[32] ASSO, *Fondo Romegialli*, ms., vol. 67.

attraverso il territorio della repubblica di Venezia e ciò per provvedere all'alimentazione dei bisognosi.

Benché le condizioni del territorio fossero raramente felici, non pochi viaggiatori stranieri attraversando le valli dell'Adda e della Mera, e quasi ricalcando le espressioni di meraviglia del Guler, non mancarono di magnificare le due vallate soprattutto per l'uva, i fichi, le castagne di cui sono quasi del tutto privi i paesi nordici, ma ben pochi di loro si attardarono ad osservare le condizioni sociale della povera gente costretta spesso a vivere in abituri lontani dalle vie di comunicazione e al limite della sopravvivenza [33].

Nel 1797 la Valtellina e la Valchiavenna entrarono a far parte della Repubblica cisalpina e successivamente del Regno d'Italia; la popolazione si illuse così di aver conseguito la libertà, ma ben presto si accorse che era passata da un padrone all'altro. Durante i primi anni del regno d'Italia, in conseguenza delle restrizioni economiche causate dalle guerre tra la Francia e le potenze europee, la Valtellina attraversò un periodo difficile anche dal punto di vista dell'alimentazione e pertanto una volta ancora le castagne divennero un elemento base della medesima, ma purtroppo la loro produzione non fu sempre sufficiente a sopperire alla mancanza di granaglie per cui, come attesta Melchiorre Gioia, le classi meno abbienti erano costrette a nutrirsi con erbe bollite e spesso senza ombra di condimento [34].

Il parroco Petrucci di Albosaggia, località questa ai piedi delle Orobie attorniata da fitte selve (come non pochi altri paesi dell'attuale provincia di Sondrio), in un suo manoscritto, in cui narra gli avvenimenti occorsi in Albosaggia e in tutta la valle tra gli anni 1797 e 1809, trattando della produzione agricola, non manca di segnalare che nel 1804 i contadini erano costretti a vendere il grano per pagare imposte e sovraimposte, mentre nel 1806 segnala che la vendemmia fu scarsa, ma il vino riuscì perfetto, che le granaglie furono del tutto insufficienti, salvo il granoturco e il panico, mentre fortunata-

---

[33] Una delle poche eccezioni è rappresentata dal barone di Frénilly, il quale durante un suo viaggio in Italia fu ospite del governatore grigione Ulisse Salis-Marschlins. Nei suoi *Souvenirs*, Parigi 1909, a p. 67, scrive che quel signore «mangiava giovialmente la sua parte di questa povera provincia».

[34] E. Mazzali-G. Spini, *Storia della Valtellina*... cit., III, p. 74.

mente la raccolta di castagne fu abbondante. Nel 1808 l'uva fu raccolta in ottobre acerbissima, ma «le castagne furono belle e di discreta qualità», l'anno successivo esse furono belle e abbondanti in basso, ma in alto non raggiunsero la maturazione, e soggiunge: «La neve poi caduta circa ai venti di questo (*novembre*) impedì a molti di poterle raccogliere — e, conclude — tutto l'anno deve essere caristioso»[35]. Queste annotazioni pur essendo relative a un solo paese, indicano chiaramente quale importanza avessero ancora le castagne per l'alimentazione della popolazione della Valtellina all'inizio del secolo scorso.

La penuria di generi alimetari sul finire del Settecento riscontrata in Valtellina era diffusa anche nella vicina Valchiavenna e la popolazione residente attorno al lago di Mezzola fu più che mai costretta a nutrirsi con le castagne d'acqua «trapa natans» che crescevano lungo le rive del lago, e di erbe e frutti selvatici, in caso di carestia[36]. Ma anche nel periodo iniziale della dominazione austriaca le cose non andarono meglio. Ottavio Lurati, citando dall'opera di F. Della Peruta intitolata *Per la storia della società lombarda nella storia dell'alimentazione*, segnala che nel 1815 l'ispettore di polizia di Chiavenna comunicava ai suoi superiori che la popolazione era costretta a cibarsi di erbe selvatiche e che alcuni individui morivano per mancanza di nutrimento[37]. Le cose mutarono in meglio qualche anno dopo, sia in Valchiavenna che in Valtellina. Pietro Rebuschini nel 1833, parlando dell'agricoltura nella provincia di Sondrio, segnala che i livelli pagati con mistura di segale e di miglio andavano via via modificandosi con una riduzione del miglio, ritenuto poco redditizio, sostituito da altrettanta quantità di avena; aumentava la produzione del granoturco, del saraceno e si sviluppava quella delle patate. Le castagne mantenevano tuttavia la loro importanza alimentare, ma, essendo prodotte in abbondanza, erano anche oggetto di esportazione nel

---

[35] PETRUCCI (parroco di Albosaggia), *Effemeridi, 1798-1809*, ms., in ASSO, *Fondo Romegialli*, cart. 18, fasc. 16.

[36] F. LEONI, *Le castagne del Lago di Novate Mezzola*, estratto da «Rassegna economica della provincia di Sondrio», 1985, 1, pp. 1-2.

[37] O. LURATI, *Per la storia dell'alimentazione della gente lombarda e ticinese*, in «L'Almanacco 1982», 1981, p. 114.

Comasco e in Svizzera. Particolarmente apprezzati erano i marroni di Villa di Tirano e Pendolasco, due località sulla sponda destra dell'Adda, e di Piuro nel Chiavennasco[38]. Nel 1834 il botanico Giuseppe Filippo Massara, intesseva l'elogio del castagno soprattutto per i suoi frutti specie per le località della sponda sinistra della Valle, ma lamentava il fatto che venissero abbattuti troppi castagni per ricavare i pali di sostegno delle viti, per fare tetti, ponti, recipienti ed anche carbone, riducendo così la produzione di castagne[39]. Nel 1834 in Valtellina venivano raccolte 10.030 some metriche di castagne contro 32.007 di segale, 16.677 di granoturco, 3.587 soltanto di frumento, 17.406 di saraceno e poco meno di 9.000 tra orzo, domega, miglio e panico; pertanto le castagne costituivano pressappoco un nono del prodotto alimentare, esclusi i frutti e le verdure[40]. Nello stesso 1834 il medico Lodovico Balardini, trattando dei mezzi di sussitenza dei valtellinesi, scrisse che essi consistevano principalmente nei prodotti del suolo e dell'allevamento del bestiame. Il principale prodotto della terra era il vino, seguito dal legname, ambedue in buona parte esportati, del resto, da tempo immemorabile, mentre i cereali erano come sempre insufficienti al fabbisogno e dovevano essere in buona parte acquistati da fuori. Le patate, l'orzo, i legumi, le rape e i cavoli erano cibi consueti e la povera gente usava, così come gli Svizzeri e i Tirolesi, essiccare le foglie dei cavoli per farne uso durante l'inverno, rammorbidendole prima per alcune ore nell'acqua. La minestra consueta dei non abbienti, denominata «pesto», era costituita da panico e miglio pestati, mescolati con poca farina di segale e cotti nel brodo. Lo stesso Balardini aggiunge poi che un buono e sano alimento, per chi aveva lo stomaco forte e vi si era abituato, e in particolare (scrive testualmente) per i «rozzi abitatori della sponda sinistra dell'Adda», era costituito dalle castagne, che ridotte in farina erano usate per preparare una specie di polenta[41].

---

[38] P. Rebuschini, *Descrizione statistica della provincia di Valtellina, giusto lo stato in cui trovasi l'anno 1833*, Sondrio 1983, p. 45.

[39] G.F. Massara, *Prodromo della flora valtellinese*, Sondrio 1834, pp. 68-70.

[40] L. Balardini, *Topografia statistico-medica della provincia di Sondrio (Valtellina)*, Milano 1834, pp. 19-20.

[41] *Ibid.*, pp. 42-43.

Secondo Francesco Visconti-Venosta, verso il 1844, per il nutrimento della popolazione della provincia di Sondrio mancavano 51,000 some di granaglie e 2.500 di riso e aggiungeva che il paese bastava a sé per sei mesi, nelle annate buone e soltanto quattro in quelle cattive. Nelle annate favorevoli col vino, l'acquavite, la legna, i formaggi e il burro potevano essere esportate anche 4.000 some di castagne [42].

Nel 1845 si diffuse in Europa la crittogama della vite, la quale nel 1850 raggiunse la Valtellina; nel 1868 poi si propagò la fillossera e dieci anni dopo la peronospera [43]. Questi flagelli annullarono completamente la produzione vinicola e stremarono l'economia della valle, e ancora una volta, la castagna fu ritenuta un prodotto essenziale per la sopravvivenza della popolazione. Verso gli anni '80 la coltura della vite poté riprendere favorevolmente e tra il 1879 e il 1883 la superficie vitata raggiungeva 6.529 ettari, aumentati nel decennio successivo di qualche centinaio; segno evidente, questo, di una ripresa dell'economia locale.

Sul finire del secolo, subito dopo la produzione annuale del vino, venivano quelle delle patate (q. 554.000), del granoturco (q. 65.750) e delle castagne: ben 35.200 quintali [44].

L'industria estrattiva, quella tessile, l'artigianato, che durante i secoli rivestirono un'importanza di scarso rilievo rispetto all'agricoltura, nella seconda metà del secolo scorso, insieme ad altre attività sorte via via nel secolo presente (tra cui una ricca produzione di energia elettrica), diedero un notevole sviluppo all'economia della provincia di Sondrio, riducendo sempre più la produzione agricola e il castagno, tenuto per secoli in grande considerazione, perse

---

[42] F. Visconti-Venosta, *La Valtellina nel 1844, Notizie statistiche intorno alla Valtellina*, a cura di D. Benetti, Sondrio 1986, pp. 74, 79.

[43] T. Bagiotti, *Storia economica della Valtellina e Valchiavenna*, Sondrio 1958, p. 206. Il conte Torelli, nativo di Villa di Tirano nel 1859, fu nominato governatore della provincia di Sondrio. In una sua lettera a Bettino Ricasoli, accennando alle condizioni della popolazione valtellinese, scriveva: «Figurati, mio caro, che la miseria è a tal grado di spaventevole eccesso che ci sono *centinaia* di famiglie che vivono di erba cotta senza sale». (Cfr. A. Monti, *Il conte Luigi Torelli (1810-1887)*, Milano 1931, p. 151.

[44] G. Chiesi, *Provincie di Como e Sondrio, Canton Ticino e Valli dei Grigioni*, in *La Patria, geografica dell'Italia*, a cura di G. Strafforello, Torino 1896, p. 363.

sempre più la propria importanza economica: le castagne, da elemento basilare della nutrizione della classe agricola, diventarono un frutto come gli altri. Riacquistarono tuttavia una certa importanza durante i periodi bellici 1915-18 e 1940-45 per la carenza di generi alimentari e la difficoltà dei trasporti. Nel 1938 la produzione di castagne secche raggiunse i 1.100 quintali, ridotti a 500 nel 1939 e saliti a 1.200 nel 1950[45].

Una leggenda narra che centinaia di anni orsono a Sant'Antonio presso Cataeggio nella Val Masino viveva una povera donna con i suoi figli, la quale doveva ogni giorno affrontare l'ardua ricerca di qualche alimento per sfamare la sua prole. Un giorno più nero degli altri non riuscì a trovare nulla per saziarli. Allora pensò di mettere di nascosto dei sassi in una pentola che appese alla catena del focolare, come se in essa dovesse cuocere qualcosa di commestibile; intanto si mise a raccontare delle favole, sperando che i bimbi si addormentassero senza mangiare, ma la sua speranza andò delusa perché, a un certo punto, si misero a reclamare il cibo. Allora la povera donna, messa alle strette, raccontò loro che nella pentola non c'erano altro che sassi e posatala sul pavimento alzò il coperchio per mostrare il contenuto, ma miracolosamente le pietre si erano trasformate in castagne e almeno per quel giorno sfamò i suoi piccoli[46]. Questa leggenda che trae evidentemente origine da un'epoca in cui la fame per la povera gente era insaziabile, e la sopravvivenza era legata alle castagne o a ben poche altre sostanze, mostra in modo evidente come questo frutto fosse indispensabile, specie in alcune zone montuose, dove la vite non allignava e gli appezzamenti di terreno coltivabile a cereali erano assai scarsi, come nella pietrosa val Masino.

Le castagne fresche, e con la buccia, venivano e vengono tuttora cotte nell'acqua per ottenere le caldallesse chiamate, in dialetto locale, «farude» e «ferudi» (forse dal latino fervere), oppure erano abbrustolite sopra la fiamma del focolare in apposite padelle bucherellate per ottenere le bruciate, o caldarroste, denominate in ambito locale «brasché» (da brace).

---

[45] Provincia di Sondrio, *Prodotto*... cit., pp. 24-25.
[46] A. Boscacci, *Le castagne*... cit., p. 70.

Quand'era possibile, nella pentola in cui cuocevano le bollite venivano aggiunte delle rape e dal secolo XIX in poi delle patate per rendere più vario il pasto. In talune località castagne e marroni venivano raccolti soltanto a completa maturazione, allorché cadevano spontaneamente dagli alberi fuoriuscendo dai ricci, mentre in altre località, anche perché i frutti non andassero persi o venissero raccolti da estranei, si provvedeva ad abbacchiare gli alberi con lunghe pertiche. In tale caso essi erano circondati da siepi perché i frutti non cadessero nelle proprietà altrui o ruzzolassero a valle nei casi in cui le selve erano in luoghi scoscesi. Per conservare a lungo fresche le castagne sino a novembre e dicembre, e in particolare i più pregiati marroni , si mettevano in cantina in mezzo a mucchietti di sabbia ove però potevano ammuffire a causa dell'umidità [47], e per evitare tale inconveniente erano lasciate nei ricci e questi disposti a mucchi, nelle cantine, nei quali erano infilati qua e là dei pali per favorire l'aerazione. Nei paesi posti sul versante orobico, dove la produzione di castagne era abbondante, in gran parte venivano essiccate e quindi sbucciate. Per essiccarle venivano poste su un graticcio collocato sotto la cappa del camino; il fumo e il caldo le facevano seccare ben bene. A questo punto venivano poste in un ceppo di castagno scavato al centro e simile a un grande mortaio, detto «la sciuca» e quindi percosse con una mazza chiodata, per liberarle dalle buccia e della sansa. Venivano poi ripulite col vaglio e col ventilabro. Dopo tali operazioni, si ottenevano le «castagne peste» o anche «castagne bianche». Le famiglie o meglio i gruppi familiari che ottenevano un prodotto abbondante di castagne, per essiccarle disponevano di un locale particolare detto «la grat», costituito da una piccola baita, a metà altezza della quale era collocato un graticcio su cui veniva disposto uno strato di castagne dello spessore di 30/40 centimetri. Sul pavimento della baita vi era un bracere in cui ardevano dei ceppi e bucce secche che producevano molto calore e fumo per cui le castagne, dopo avere essudato l'acqua contenuta, diventavano secche ed erano quindi pronte per essere sbucciate nel modo suddetto. Di dette «grat» ne esistono ancora poche

[47] T. Della Ferrera, *Una volta si mangiavano... le castagne*, in «Rassegna economica della provincia di Sondrio», 1987, 4, p. 76.

in funzione nei paesi di Rodolo, Albosaggia, Albaredo e forse altrove[48]. Le castagne mondate potevano essere conservate a lungo ed erano cotte in acqua salata e mangiate con l'aggiunta di latte e talora un poco di burro e altre volte mescolate con verdure varie. Ancor più frequente, almeno nei secoli andati, le castagne venivano macinate e la farina ottenuta mescolata con quella di cereali serviva per ottenere una polta del tutto simile a quella in uso sin dall'antichità nei paesi mediterranei. Allorché i contadini uccidevano il maiale, vi era l'abitudine di lessare le zampe con castagne secche e patate, e si otteneva così uno dei pasti più apprezzati[49]. Quando l'annata agraria era stata favorevole e i cibi non scarseggiavano, anche le classi umili potevano usare le castagne per ottenere i «bescöcc» o «biscöcc». Si lessavano le castagne e, raffreddate, erano tenute nel forno di campagna a calore moderato per circa mezz'ora. Sfornate, venivano infilate in lunghi spaghi ed appese al soffitto. Questi particolari biscotti erano donati ai bambini nelle grandi occasioni[50]. Lo svizzero Lehmann scrive che i «biscöcc» si ottenevano mettendo per 10-12 giorni nel vino dei marroni, essicati poi su stufe ben riscaldate[51]. Se per le classi umili le castagne erano un elemento base dell'alimentazione, specie nei periodi di carestia, per i benestanti che ricevevano talora grosse quantità di castagne secche dai loro fittavoli, esse costituivano una merce da vendere fuori provincia e in parte erano consumate, talora come supplemento al pasto quotidiano, ma preparate spesso in modo ricercato. A volte erano inviate dai ricchi in dono a coloro che vivevano in zone in cui non allignava il castagno. Ad esempio nell'aprile del 1756 l'arciprete di Sondrio Francesco Alberti inviava a Bormio alla cognata Dorotea, assieme a due some di vino, un'altra soma di castagne[52]. Mentre il nobiluomo Giuseppe Cattani di Teglio, nel secolo scorso, inviò al poeta e letterato sondriese Pietro Martire Rusconi un componimento poetico intitolato *Invito a pranzo* per invitarlo appunto

---

[48] A. Boscacci, *Le castagne*... cit., p. 73.

[49] O. Lurati, *Per la storia*... cit., p. 124.

[50] G. Margiotta, *Valtellina*... cit., p. 75.

[51] H.L. Lehmann, *Die Republik Graubünden*, II, Braundeburg 1799, p. 268.

[52] Archivio della Collegiata dei SS. Gervasio e Protasio, Sondrio, *Quinternetto del speso spettante all'Illustrissimo Sig. Cav. Dott. Francesco Alberti arciprete di Sondrio.*

alla sua mensa. In esso descrive in modo efficace tutte le cose buone che intendeva offrirgli, tra cui;

> «(...) poma, pera, e cacio raveggiuolo
> e castagnacci abbrustoliti a iosa»[53].

I castagnacci abbrustoliti del signor Cattani o non erano altro che delle castagne cotte sulla brace oppure qualcosa di meglio del cibo fatto con farina di castagne, acqua e sale in uso soprattutto nell'Appennino toscano.

Se la leggenda sopra ricordata dei sassi trasformati miracolosamente in castagne evidenzia l'importanza che questo frutto ebbe nei tempi andati per l'alimentazione della classe agricola valtellinese, non meno significativi sono i diversi proverbi dialettali che lo riguardano. La raccolta più ampia di essi la dobbiamo a Lina Rini-Lombardini nel suo articolo intitolato *Proverbi sulla castagna in Valtellina*[54].

---

[53] M. Reggiani Rajna, *Don Giuseppe Cattani e Pietro Martire Rusconi* in «Bollettino della Società storica valtellinese», 1956, 10, p. 95.

[54] L. Rini-Lombardini, *Proverbi sulla castagna in Valtellina*, in «Lares», II (1931), 3, pp. 64-66.

ALESSANDRO MANNU

*Saggio di bibliografia ragionata sulla storia dell'alimentazione con particolare riferimento alla Lombardia**

La compilazione di una bibliografia su di un determinato tema implica, al di là dei problemi di reperimento e di valutazione dei testi, questioni di principio e di metodo da affrontare e da risolvere; gli interrogativi si moltiplicano, quando si tratta di un argomento di non facile definizione e di natura complessa, per i molteplici riferimenti con una serie di discipline.

Il carattere polivalente della storia dell'alimentazione si manifesta anche in rapporto al periodo che si estende dal Medioevo all'Unità d'Italia, caratterizzato da modelli socioeconomici di tipo preindustriale, nei quali il ruolo del bene alimentare risulta, almeno in prospettiva, accentuato, sia per il predominio delle attività produttive e commerciali ad esso riferite sia per la situazione nutritiva globale: che, forse in analogia con le generali condizioni di vita materiale insoddisfacenti, è stata giudicata negativamente, in considerazione del ricorrente fenomeno delle carestie e della mancanza di tutta una serie di derrate di origine extraeuropea, diffusesi solo lentamente e in modo non uniforme.

Va tenuto conto, però, delle differenziazioni che si manifestano durante un periodo così esteso e della grande varietà di situazioni locali dovute, oltreché a motivi naturali, a persistenti fattori giuridici e sociali: frammentarietà politica e crescente divaricazione fra le città, dotate di strutture articolate, e campagne, subordinate alle esigenze

---

* *La presente bibliografia è stata avviata per fornire un primo supporto bibliografico dalle ricerche sulle fonti archivistiche condotte presso l'Archivio di Stato di Milano in occasione di questo Convegno sull'alimentazione.*

economiche delle prime; cui si aggiunge, inoltre, la mancanza di una rete organica di trasporti e di mercati.

L'elemento più caratteristico, in una prospettiva attuale, è rappresentato non tanto della penuria di sostanze nutritive, quanto dal diffuso senso di precarietà alimentare, espresso nell'atteggiamento verso il cibo. Nelle fonti narrative assume il ruolo di mezzo di qualificazione di determinati ambienti e gruppi sociali; nelle fonti documentarie appare come un bene che l'autorità ha il compito di garantire alla collettività per motivi politici e che il singolo, dal canto suo, considera un valore economico da accumulare o da lasciare agli eredi. La varietà di argomenti e di spunti, comunque riferibili al tema in questione, quale risulta dalle sommarie considerazioni svolte, rende opportuna qualche precisazione sulla natura e i compiti della storia dell'alimentazione: sia pure con alcune differenziazioni prevale l'opinione che si tratti di un settore di ricerca riguardante la storia dei consumi dei vari soggetti individuali o collettivi, riferiti alle varie specie di cibo, analizzati dal punto di vista qualitativo e quantitativo: da un lato si tende alla comprensione dei motivi psicologici o di ordine culturale delle scelte alimentari, dall'altro alla ricostruzione delle variazioni nel tempo dei regimi nutritivi individuate anche nelle loro componenti specifiche, e degli effetti biologici derivanti. L'analisi quantitativa dei consumi presuppone lo studio delle cause, dei fattori che determinano il rapporto fra offerta e domanda dei vari cibi; la vicenda delle strutture produttive e distributive appartiene alla storia economica, cui la materia in questione è strettamente collegata.

In ogni caso, è ormai riconosciuto che si tratta di un'area di ricerca interdisciplinare che richiede, per la raccolta e la interpretazione dei dati significativi, l'apporto di esperti di varie discipline: archeologia, scienze sociali, etnostoria, e di materie propriamente tecniche quali agraria, scienza della nutrizione, medicina.

A tale molteplicità di riferimenti fa riscontro una grande quantità di pubblicazioni, in continuo aumento, la cui elencazione richiederebbe di per sè la compilazione di un volume.

In questa sede sembra più opportuno citare a titolo esemplificativo alcuni saggi, riscontrati direttamente nel testo originale o in estratto, in modo da evidenziare le linee di tendenza della produzione bibliografica; con riguardo al tema del convegno, si è inteso dare maggior spazio alla letteratura scientifica basata su documenti d'archivio.

La maggior parte delle opere si occupano di storia dell'alimentazione con intenti informativi, nel senso che, tralasciando problematiche di tipo teorico o metodologico, si limitano a illustrare la situazione di un'epoca: possono essere utili per un primo approccio, se di buon livello, specie quando danno il giusto rilievo ai presupposti socio-economici dei fenomeni descritti e forniscono un minimo di informazioni sulle fonti. In parte rientrano in questo gruppo i numerosi libri sulla gastronomia o sulle usanze sociali del passato, collegate al momento conviviale; a volte dotati di un discreto numero di citazioni di fonti (in genere di carattere narrativo); più sovente la descrizione è limitata alle tecniche di preparazione dei cibi o alla restituzione di singole scene di vita quotidiana.

Sulla base delle precedenti riflessioni, la materia va studiata, in via preliminare, utilizzando piuttosto opere generali di storia economica — o che trattino adeguatamente tale aspetto —, con particolare attenzione verso le modificazioni del rapporto fra domanda ed offerta dei prodotti necessari per la sussistenza.

In questo contesto vanno menzionate anche le monografie sulla storia dei singoli cibi, anche se talvolta l'eccessiva dilatazione dell'ambito geografico e del periodo considerato porta ad una certa genericità di contenuti; rientrano in questa categoria anche alcuni saggi dedicati alla storia delle sostanze utilizzabili anche per usi diversi da quello nutritivo (ad esempio per fini medicamentosi).

Sono meno numerosi i lavori di carattere scientifico che riguardano specificatamente la storia dei consumi o della nutrizione: spesso si tratta di singoli contributi nell'ambito di studi più ampi o, per altro verso, di saggi particolari, riguardanti aree territoriali omogenee e periodi limitati, relativi, come appare evidente anche nei titoli, sia agli aspetti produttivi e distributivi che al fenomeno dei consumi.

In effetti, l'interesse degli storici nei riguardi del settore di ricerca in questione risale a data piuttosto recente, in concomitanza con la maggiore attenzione verso i temi propri della cultura materiale, degli aspetti della vita quotidiana e dei comportamenti ripetitivi delle masse, in antitesi con la storiografia tradizionale che previlegiava i grandi avvenimenti o la descrizione delle strutture politico-istituzionali.

In proposito, è stata rilevata la mancanza di una serie organica di pubblicazioni che offra con criteri di sistematicità un quadro globale di tutte le regioni italiane; un certo carattere di frammentarietà della ricerca deriva dalla diversa natura delle fonti utilizzate.

Quelle di carattere narrativo, sulle quali è basata in prevalenza la letteratura meno recente, forniscono numerose descrizioni, più o meno puntuali a seconda della natura e delle finalità dell'opera e della personalità dell'autore, dei consumi (in genere dati qualitativi) o delle abitudini alimentari, preferibilmente dei ceti di condizione più elevata; in generale, rendono con immediatezza lo spirito di un'epoca.

Le fonti documentarie, invece, contengono elementi che consentono una valutazione critica delle notizie offerte dalle prime e rendono possibile anche una ricostruzione più obbiettiva delle condizioni di vita di strati più ampi della società; aspetti trascurati o rappresentati con descrizioni di genere dalla narrativa coeva.

D'altra parte, le informazioni fornite dal materiale di carattere non letterario devono, per lo più, essere ricavate indirettamente, mediante un'analisi di atti della più diversa natura; la validità dei risultati varia in funzione della tipologia e della quantità dei documenti disponibili.

Conseguentemente, sono più numerosi gli studi riferiti a determinate regioni, come ad esempio la Toscana; la maggior parte delle pubblicazioni riguarda, inoltre, i consumi delle collettività cittadine o delle comunità organizzate, relativamente ai quali la documentazione è di regola abbondante ed omogenea.

Attraverso i dati ricavati da registrazioni di natura contabile o fiscale vari autori sono riusciti ad analizzare la disponibilità di determinate derrate ed eventualmente, sulla base delle necessarie informazioni di carattere demografico, a precisare i consumi medi, nell'ambito della comunità presa in esame: esempi in tal senso sono costituiti dai saggi sui consumi delle cumunità urbane concernenti generi essenziali come carne, vino, cereali.

Non mancano i tentativi di ricostruire il regime alimentare di comunità familiari rappresentative di determinati ceti sociali o anche di singoli individui; ma date le difficoltà di ricerca (basti citare le imprecisioni terminologiche e la varietà, nel tempo e nello spazio, delle unità di misura), prevale comunque la tendenza a privilegiare lo studio degli aspetti qualitativi dei consumi rispetto a quelli di ordine quantitativo, ritenuti difficilmente determinabili allo stato attuale delle conoscenze.

Del resto, la descrizione delle scelte alimentari e dei motivi di ordine psicologico che storicamente le determinano, offre lo spunto, nelle opere di maggior interesse, alla trattazione di temi propri della storia delle mentalità e, quindi degli aspetti più significativi per la caratterizzazione della realtà sociale di un determinato periodo.

1) Opere di carattere generale e di orientamento:

In primo luogo alcuni classici che nel quadro di una descrizione delle condizioni di vita della popolazione europea, dedicano un certo spazio alla situazione alimentare del periodo di riferimento: J. LE GOFF, *La civiltà dell'Occidente medievale*, Torino, Einaudi, 1881; F. BRAUDEL, *Civiltà materiale, economia e capitalismo (secoli XV-XVIII)*, I, *Le strutture del quotidiano*, Torino, Einaudi, 1982.

Per l'area mediterranea: F. BRAUDEL, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Torino, Einaudi, 1976, pp. XXXVI-689.

Sulle variazioni della domanda e particolarmente dell'offerta dei cibi fino al sec. XVI : W. ABEL, *Congiuntura agraria e crisi agrarie. Storie dell'agricoltura e della produzione alimentare nell'Europa Centrale dal XIII secolo all'età industriale*, Torino, Einaudi, 1976; R. ROEHL, *Caratteri e strutture della domanda (1000-1500)*, in *Storia economica d'Europa*, diretta da C. M. CIPOLLA, I, *Il Medioevo*, Torino, Utet, 1979; *L'agricoltura e la società rurale nel Medioevo*, a cura di M. M. POSTAN, Torino, Einaudi, 1876 (Storia economica Cambridge, I); C. M. CIPOLLA, *La penisola italiana e la penisola iberica*, in *La città e la politica economica nel Medioevo*, Torino, Einaudi, 1977 (Storia economica Cambridge, III).

Per il periodo successivo:

W. MINCHINTON, *Modelli e struttura della domanda (1500-1750)*, in *Storia economica d'Europa*, diretta da C. M. CIPOLLA, II, *I secoli XVI e XVII*, Torino, Utet, 1979; G. B. MASEFIELD, *Prodotti agricoli e bestiame*, in *L'espansione economica dell'Europa del Cinque e Seicento*, a cura di E. E. RICH - C. H. WILSON, Torino, Einaudi, 1975 (Storia economica Cambridge, IV).

Riferimenti alle consuetudini alimentari dell'Italia preindustriale si trovano nelle monografie, basate su fonti narrative: G. BARNI - G. FASOLI, *L'Italia nell'Alto Medioevo*, Torino, Utet, 1971 (Società e costume-panorama di storia sociale e tecnologia III); A. VISCARDI - G. BARNI, *L'Italia nell'età comunale*, Torino, Utet, 1966 (Società e costume-panorama di storia sociale e tecnologia, IV); F. COGNASSO, *L'Italia nel Rinascimento*, Torino, Utet, 1965, voll. 2 (Società e costume-panorama di storia sociale e tecnologia, V).

Monografie di carattere globale sul cibo o su singoli alimenti; di taglio più divulgativo: H. E. JACOB, *I seimila anni del pane. Storia sacra e storia profana*, Milano, Garzanti, 1951; G. SCHIEDLAUSKY, *Tee Kaffe Schokolade, Ihr Eintritt in die europeische Gesellschaft*, München, Prestel, 1961 (Bibliothek des Germanischen Nationalmuseums Nürnberg zur deutschen Kunst- und Kulturgeschichte); R. TANNAHIL, *Storia del cibo*, Milano, Rizzoli, 1987 (riedizione di un'opera classica sull'argomento).

2) Sul sale e sullo zucchero, dal punto di vista prevalentemente economico: J. F. BERGIER, *Una storia del sale*, Venezia, Marsilio, 1984; J. C. HOCQUET, *Le sel et la fortune de Venise*, I, *Production et monopole*, Lille, Presses Universitaires de Lille, 1979, II, *Voiliers et commerce en Méditerranée 1200-1650*, Lille, Presses Universitaires de Lille, 1979; C. TRASSELLI, *Storia dello zucchero siciliano*, Caltanisetta-Roma, Schiascia, 1982 (Storia economica di Sicilia - Testi e ricerche 25).

3) Per quanto riguarda alcuni aspetti connessi con la storia dell'alimentazione e, in particolare, sui fattori che incidono sulla disponibilità di cibo: M. LIVI BACCI, *Popolazione e alimentazione, Saggio sulla storia demografica europea*, Bologna, Il Mulino, 1987; *La Fame nella storia*, a cura di R. J. ROTBERG, prefazione di E. DIALMA, Roma, Editori Riuniti, 1987 (Biblioteca di storia 121): raccolta di saggi riferiti per lo più alla situazione alimentare del Terzo Mondo, genericamente messa in relazione con i problemi dell'epoca preindustriale; E. LE ROY LADURIE, *Tempo di festa, tempo di carestia. Storia del clima dell'anno mille* (traduzione di Laura Felici), Torino, Einaudi, 1982.

Sulle norme di comportamento a tavola, le usanze alimentari ed atteggiamenti nei riguardi di singoli cibi: G. SCHIEDLAUSKY, *Essen und trinken. Tafelsitten bis zum Ausgang des Mittelalters*, München, Prestel, 1956. (Bibliothek des Germanischen Nationalmuseums Nürnberg zur deutschen Kunst-und Kulturgeschichte); B. A. HENISCH, *Fast and Feast. Food in Medieval Society*, University Park and London, The Pennysilvania State University press, 1976; J. L. FLANDRIN, *La distinzione attraverso il gusto*, in *La vita privata dal Rinascimento all'Illuminismo*, a cura di PH. ARIÉS - G. DUBY, Roma-Bari, Laterza 1988.

4) Storia della gastronomia.

Sulla storia della gastronomia esiste una vastissima produzione bibliografica, anche se, in misura prevalente, di carattere divulgativo. Alcuni esempi: M. L. MIGLIARI - A. AZZOLA, *Storia della gastronomia*, Novara, Edipem, 1978 [dotata di una apprezzabile bibliografia].

Propongono una rivisitazione in chiave moderna delle ricette medievali (peraltro senza citazione di fonti): E. HORN, *Köstliches und Curieuses aus alten Kloster und Pfarrküchen*, München, Moderne Verlag, 1979; *Lasst uns haben gute Speis. 66 der ältesten deutschen Kochrezepte aus dem Mittelalter ausgewählt und dem heutigen Gaumen zuträglich gemacht von E. Jourdan und Ursula Müller*, mit einer Kulturhistorichen Einführung von U. MÜLLER, Stuttgart, Steinkpf, 1984.

Nell'ambito della storia della gastronomia si segnalano i seguenti lavori riguardanti i trattati di cucina italiani: R. MORLAND TOLLEMACHE BETHELL WESTBURY, *Handlist of Italian cookery books*, Firenze, Olschki, 1963 (Biblioteca di Bibliografia italiana XLII) [contiene un elenco alfabetico di trattati di gastronomia, e anche di agricoltura e di medicina, apparsi in Italia dal 1475 al 1860]; E. FACCIOLI, *La cucina italiana*, in *Storia d'Italia*, V, *I documenti*, Torino, Einaudi, 1973; J. L. FLANDRIN - D. REDON, *Les livres de cuisine italiens des XIV et XV siècles*, in «Archeologia medievale», VIII (1981), pp. 393-408; MINISTERO PER I BENI CULTURALI E AMBIENTALI, *L'alimentazione nel mondo antico. Cibi e libri. Per una storia della civiltà materiale in Occidente dal mondo antico all'età dei lumi dalle raccolte della Casanatense*, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, 1987; E. FACCIOLI, *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Torino, Einaudi, 1987 (I millenni).

Rappresentano un genere a sè le opere del Camporesi: basate su fonti di varia natura, offrono un quadro del tutto particolare delle condizioni di vita proprie dell'Emilia all'inizio dell'età moderna: P. CAMPORESI, *Il pane selvaggio*, Bologna, Il Mulino, 1980; ID., *Il Paese della fame*, Bologna, Il Mulino, 1985.

5) Definizione della storia dell'alimentazione. Questioni metodologiche.

Una interessante introduzione sul tema alimentare nei suoi vari aspetti e, in genere, sui rapporti con gli altri settori della storia della cultura materiale è contenuta nalla voce *Alimentazione*, curata da R. VALERI, in *Enciclopedia*, I, Torino, Einaudi, 1977, pp. 344-361; e nel contributo: A. BURGUIÈRE, *Alimentation*, in *Dictionnaire des sciences historiques*, diretto da A. BURGUIÈRE, Presses Univesitaires de France, 1986, pp. 7-11.

Utile al riguardo è anche la lettura dell'articolo: F. CANTÙ, *Storiografia delle Annales*, in «Mélanges de l'Ecole Française de Rome - Moyen Age - Temps Modernes» (d'ora in poi: «Mélanges de l'Ecole Française de Rome), XCIII (1981), pp. 450-451.

Sul dibattito storiografico sviluppatosi in Francia a seguito dell'inchiesta promossa nel 1961 della rivista delle Annales E.S.C., nel corso del quale sono state ulteriormente approfondite e precisate le questioni teoriche e metodologiche inerenti al nuovo settore di ricerca, è d'obbligo citare: B. BENNASSAR - J. GOY, *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIX siècle au XIX siècle*, contenuto nella monografia *Dossier sur l'histoire de la consommation. Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV au XIX siècle*, in «Annales Economies Societés Civilisations» (d'ora in poi «Annales E.S.C.»), XXX (1975), f. 2/3, pp. 402-430; M. AYMARD, *Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode*, *ibid.*, pp. 431-444; M. AYMARD, *Histoire de l'alimentation: l'Italie*, in «Mélanges de l'Ecole Française de Rome», LXXXVII (1975), pp. 455-460, [si propone un sistema di classificazione dei dati, qualitativi e quantitativi, ricavabili dalle fonti esaminate, in funzione di una ricerca comparata]; M. S. MAZZI, *Note per una storia dell'alimentazione nell'Italia medievale*, in «Studi di storia medievale e moderna per Ernesto Sestan», Firenze, Olschki, 1980, I, pp. 57-102 [ampia ed articolata rassegna storiografica]; M. MONTANARI, *Storia, alimentazione e storia dell'alimentazione. Le fonti scritte altomedievali*, in «Archeologia medievale. Cultura materiale, insediamenti, territorio (d'ora in poi: «Archeologia medievale»), VIII (1981), pp. 25-37; G. PINTO, *Le fonti documentarie basso-medievali*, *ibid.*, pp. 39-58. Si tratta di saggi fondamentali per la chiara e precisa esposizione dei problemi posti alla ricerca storica, in relazione alla diversa natura delle fonti disponibili, di natura documentaria e letteraria.

Per quanto riguarda alcuni interrogativi sulla possibilità di quantificare, sulla scorta delle fonti disponibili, i consumi alimentari: J. C. HOCQUET, *Le pain, le vin et le juste mesure à la table des moines carolingiens*, in «Annales E.C.S.» XXXII (1985), 3, pp. 661-686. Sull'opportunità di integrare i dati forniti dalle varie fonti scritte, archeologiche e biologiche, e per un ricorso sistematico alla collaborazione fra studiosi di diverse discipline: G. MAETZKE, *Metodi e problemi dell'analisi delle fonti archeologiche*, in «Archeologia medievale, VIII (1981) pp. 9-23; M. BIASOTTI - P. ISETTI, *L'alimentazione dell'osteologia animale in Liguria*, *ibid.*, pp. 239-246; C. BECK - BOSSARD, *L'alimentazione in un villaggio siciliano del XIV secolo sulla scorta delle fonti archeologiche*, *ibid.*, pp. 311-319.

In questa prospettiva, ma con particolare riferimento agli aspetti concernenti il rapporto fra alimentazione e salute: H. BRESC, *Prima dello scavo antropologico: cibo*

e salute dalle fonti archivistiche, *ibid.*, pp. 337-352 [sottolinea la necessità di una ricerca antropologica predeterminata, nei suoi scopi e nella formulazione delle ipotesi, dai dati desunti da fonti archistiche].

6) Alimentazione della popolazione rurale.

Sugli aspetti generali riguardanti le strutture giuridiche e i metodi di conduzione agraria: G. CHERUBINI, *Signori contadini borghesi. Ricerche sulla società italiana del Basso medioevo*, Firenze, La Nuova Italia, 1974 (Biblioteca di storia 17) [contiene una raccolta di saggi sulla storia sociale delle campagne toscane]; L. A. KOTEL'NIKOVA, *Mondo contadino e città in Italia dall'XI al XIV secolo. Dalle fonti dell'Italia centrale e settentrionale*, Bologna, Il Mulino, 1967 (Nuova collana storica).

Gli studi dell'alimentazione nell'ambito rurale risalgono a data recente, in conseguenza della relativa scarsità di fonti disponibili. Informazioni sulle condizioni di vita e quindi anche sulla disponibilità di derrate alimentari, sono state ricavate dall'analisi di scritture private, contenenti l'elenco di beni posseduti da famiglie o da singole persone di condizione sociale media.

M. DE ANGELIS CAPPABIANCA, *Appunti per la storia materiale delle campagne del vogherese (sec. XIII-XIV)*, in «Nuova rivista storica» LXV (1984), V/VI, pp. 617-624; A. COLLI, *La «Breve memorationis» dell'Arciprete Leo del Sacro Monte (anno 959)*, in «Tracce. Rivista trimestrale di storia e cultura del territorio varesino» IX (1988), 3, pp. 237-250.

Specificamente dedicati al regime alimentare della popolazione rurale nell'Alto Medioevo i saggi: M. MONTANARI, *Mutamenti economici-sociali e trasformazione del regime alimentare dei ceti rurali nel passaggio dell'alto al piano medioevo. Considerazioni sull'Italia Padana*, in *Medioevo Rurale. Sulle tracce della civiltà contadina*, a cura di V. FUMAGALLI e G. ROSSETTI, Bologna, Il Mulino, 1980 [evidenzia in particolare, la progressiva diminuzione delle disponibilità di cibo, verificatasi a danno delle popolazioni del contado]; ID., *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo. Ipotesi sul consumo cerealicolo dei coltivatori dipendenti nell'Italia settentrionale*, in «Studi medievali», XVII (1976), pp. 115-172. Sulla base dei dati riguardanti la produzione e la disponibilità dei cereali vengono formulate ipotesi sui probabili consumi delle famiglie contadine: ID., *Gli animali e l'alimentazione umana*, in *Settimane di Studi sull'Alto Medioevo*, XXXI, *L'uomo di fronte al mondo animale nell'Alto Medioevo. 7-13 aprile 1983*, t. I, Spoleto, Centro Italiano di studi sull'Alto Medioevo, 1985.

Dato il favorevole rapporto tra popolazione e risorse e l'estensione delle attività silvo-pastorali, il consumo di carne durante l'Alto Medioevo è praticato dalla maggioranza della popolazione contadina. Vengono analizzati anche gli aspetti riguardanti la storia della mentalità; in particolare l'atteggiamento della classe signorile e dei religiosi nei riguardi del consumo alimentare: M. S. MAZZI - S. RAVAZZI, *Gli uomini e le cose nelle campagne fiorentine del Quattrocento*, Firenze, Olschki, 1983 [analisi delle condizioni di vita economico-sociale, ed anche del regime alimentare, di un numero ristretto ma rappresentativo di nuclei familiari]; G. PASQUALI, *I problemi dell'approvvigionamento alimentare nell'ambito del sistema curtense*,

in «Archeologia medievale», VIII (1981), pp. 93-116 [esprime un giudizio sostanzialmente positivo sull'efficienza del sistema feudale ai fini del mantenimento di accettabili condizioni di vita].

7) Lavori di sintesi.

M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo*, Napoli, Liguori, 1979, (Nuovo Medioevo 11) [esauriente descrizione del regime alimentare, analizzato anche nelle singole componenti qualitative della popolazione delle campagne nella zona padana. La trattazione, condotta sulle basi di fonti documentarie e narrative, concede largo spazio ai fattori economici e giuridici oltre che ai presupposti ambientali]; ID., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1988, [vengono ripresi e sviluppati temi adombrati nelle opere precedenti, con particolare attenzione riguardo agli atteggiamenti mentali delle singole classi sociali verso il cibo]; A. M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco e il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medioevo*, Torino, Centro Studi Piemontesi, 1981 [opera quanto mai completa, comprensiva di tutti i possibili aspetti della tematica, concede largo spazio anche alla trattazione dei problemi igienico-sanitari connessi con l'alimentazione. Viceversa, è esclusa la trattazione della dimensione quantitativa dei consumi, data l'assenza di fonti scritte adeguate e la mancanza di ricerche archeologiche nella zona considerata]; G. PINTO, *La Toscana nel tardo Medioevo. Ambiente, economia rurale, società*, Firenze, Sansoni, 1982 (Nuovi saggi).

8) Alimentazione della popolazione urbana.

Nell'ambito cittadino il ciclo economico dei beni alimentari si articola in vario modo nella fase distributiva: normalmente la compravendita delle derrate si attua nel mercato; nei periodi di carestia attraverso modalità e procedure sottoposte al controllo della magistratura annonaria e di altre autorità che procedono al razionamento specie dei beni di prima necessità. Di conseguenza, esiste un maggior numero di fonti documentarie che talvolta — specialmente nel caso della carne, sottoposta a precisi controlli di carattere fiscale — consentono perfino di ricavare dati di natura quantitativa dei consumi effettivi o presunti. Nei saggi riferiti all'ambito cittadino, la materia dei consumi appare perciò strettamente collegata ai temi concernenti i sistemi annonari e le strutture commerciali; in presenza di fonti adeguate, alcuni autori tentano di analizzare l'aspetto quantitativo dei consumi alimentari attraverso lo studio del rapporto salari-prezzi.

D. ZANETTI, *Problemi alimentari di un'economia preindustriale. Cereali a Pavia dal 1398 al 1700*, Torino, Boringhieri, 1964, G. CHERUBINI, *Un modello d'indagine regionale per la storia dell'approvvigionamento e dell'alimentazione: la Provenza nei secoli XIV e XV*, in «Archivio storico italiano», CXXX (1972), pp. 277-286 [recensione del noto saggio dello Stouff sull'approvvigionamento della Provenza]; G. PINTO, *Firenze e la carestia del 1346-47. Aspetti e problemi delle crisi annonarie alla metà del '300*, *ibid.*, pp. 3-84; M. D'AMELIA, *La crisi di un mercato protetto: approvvigionamento e consumo della carne a Roma nel XVIII secolo*, in «Mélanges de l'Ecole française de Rome», LXXXVII (1975),

pp. 495-534; D. BALESTRACCI, *Approvvigionamento e distribuzione dei prodotti alimentari a Siena nell'epoca comunale. Mulini, mercati e botteghe*, in «Archeologia medievale», VIII (1981), pp. 127-154; R. A. GOLDTWAITE, *I prezzi del grano a Firenze dal XIV al XVI secolo*, in «Quaderni storici», XXVIII (1975), pp. 5-36; A. GIUFFRIDA, *Considerazioni sul consumo della carne a Palermo nei secoli XIV e XV*, in «Mélanges de l'ecole française de Rome», LXXXII (1975), pp. 583-595); J. REVEL, *Les privilèges d'une capitale: l'approvisionement de Rome à l'époque moderne*, *ibid.*, pp. 483-493; M. A. ROMANI, *Nella spirale di una crisi. Popolazione, mercato e prezzi a Parma tra Cinque e Seicento*, Milano, Giuffré, 1975; C. M. DE LA RONCIÈRE, *Alimentation et ravitaillement à Florence au XVI siècle*, in «Archeologia medievale», VIII (1981) pp. 127-154; I. AIT, *Il commercio delle derrate alimentari nella Roma del '400*, *ibid.*, pp. 155-172; F. LEVEROTTI, *Il consumo della carne a Massa all'inizio del XV secolo. Prime considerazioni*, *ibid.*, pp. 227-238; S. FRESCURA NEPOTI, *Macellazione e consumo della carne a Bologna: confronto tra dati documentari ed archeologici per gli inizi del secolo XV*, *ibid.*, pp. 281-297; A. GUENZI, *Pane e fornai a Bologna in età moderna*, Venezia, Marsilio, 1982, pp. 154; M. ACHILLE ROMANI, *Il pane quotidiano: approvvigionamenti e consumi alimentari nei Ducati padani fra Cinque e Settecento*, in MINISTERO PER I BENI CULTURALI ED AMBIENTALI-UFFICIO CENTRALE BENI ARCHIVISTICI, *La famiglia e la vita quotidiana in Europa dal '400 al '600. Fonti e problemi. Atti del convegno internazionale Milano 1-4 dicembre 1983*, Roma 1986, pp. 343-354 (Pubblicazioni degli Archivi di Stato, Saggi 4); I. MATTOZZI-F. BOLELLI-C. CHIASERA-D. SABBIONI, *Il politico e il pane a Venezia (1570-1670): calmieri e governo della sussistenza*, in «Società e storia», XX (1983) pp. 271-302; G. NIGRO, *Gli uomini dell'irco, indagini sui consumi di carne nel Basso Medioevo: Prato, alla fine del '300*, Firenze, Le Monnier, 1984.

Contemplano il regime alimentare di comunità più ristrette i saggi: M. SCARLATA, *L'approvvigionamento alimentare di una nave negli scali mediterranei del XIV secolo*, in «Archeologia medievale», VIII (1981), pp. 305-310; A. D'AMBROSIO, *Per una storia del regime alimentare nella legislazione monastica dal XI al XVIII secolo*, in «Benedictina», XXXIII (1986) pp. 429-449.

Sempre riferiti all'analisi del consumo alimentare, ma ad un ambito territoriale più vasto e ad un'epoca più tarda; G. TORE, *Ricerche sull'alimentazione e sul consumo alimentare nella Sardegna dal XVIII al XIX secolo*, in «Mélanges de l'Ecole Française de Roma», LXXXVII (1975), 2, pp. 353-581; M. AYMARD - H. BRESCH, *Nourritures et consommation en Sicile entre XIV et XVIII siécle*, in «Annales E.S.C.», XXX (1975), pp. 592-599 e, ampliato nel testo, in «Mélanges de l'École Française de Rome», LXXXVII (1975), pp. 535-581.

9) Riguardano anche alcuni aspetti della storia dell'alimentazione nel '700 e nel '800: G. COPPOLA, *La pellagra in Lombardia dal Settecento alla prima metà dell'Ottocento*, in *Le campagne lombarde tra Sette e Ottocento. Alcuni temi di ricerca a cura di Mario Romani*, Milano, Vita e pensiero, 1976 (Contributi dell'Istituto di storia economica e sociale, III, Pubblicazioni dell'Università cattolica); G. COPPOLA, *Il mais nell'economia agricola lombarda (dal sec. XVII all'Unità)*, Bologna, Il Mulino, 1979 (Annali dell'Istituto Italo-germanico, Monografie 1); F. DELLA PERUTA, *Società e classi popolari*

nell'Italia dell'Ottocento, Siracusa, Ediprint, 1986; A. I. GRAS, *La politica del pane. Le riforme annonarie in Lombardia nell'età teresiana e giuseppina*, Milano, Franco Angeli, 1986 (Studi e ricerche storiche. Collana diretta da M. Berengo e F. Della Peruta); P. SORCINELLI, *Analisi dell'alimentazione popolare nell'Italia del secolo industriale*, in «Storia della società italiana», 17, *Le strutture e le classi nell'Italia unita*, 1987, pp. 241-279; S. SOMOGYI, *L'alimentazione nell'Italia unita*, in *Storia d'Italia*, V, *I documenti*, I, Torino, Einaudi, 1973, pp. 841-987; C. VANZETTI, *Il commercio dei grani e l'annona nel Settecento italiano*, in *Studi in onore di Gino Barbieri. Problemi e metodi di storia ed economia*, III, Pisa, 1 PEM, 1983, pp. 1517-1533; *Terre e buoi. Il patrimonio bovino nel Parmense dall'Ottocento ad oggi*, Parma, Grafiche Step, 1985, pp. 269.

10) Contributi d'interesse per la storia dell'alimentazione nell'area lombarda.

Riferimenti sulla gastronomia lombarda si trovano nelle seguenti pubblicazioni: F. MALAGUZZI VALERI, *La Corte di Ludovico il Moro*, I, *La vita privata e l'arte a Milano nella seconda metà del Quattrocento*, Milano, Hoepli, 1929; *Storia di Brescia*, diretta da G. TRECCANI DEGLI ALFIERI, III, Milano, Morcelliana, 1964.

In particolare, alcuni contributi facenti riferimento a fonti documentarie: F. ROBOLOTTI, *Pragmatica o vero ordini sopra il vestire; et banchettare fatti per la città di Cremona*, in «Archivio storico lombardo» (d'ora in poi: ASL) (1878), pp. 725-735; M. BENVENUTI, *Banchetto in Crema nell'anno 1526, imbandito da Malatesta Baglione Capitano generale della Fanteria della Repubblica di Venezia*, in: ASL, VI (1879), pp. 403-409; M. FORMENTINI, *Rendimento delle spese occorse per il ricevimento di Tortona e suo viaggio a Milano e a Como del Consigliere Bernardino Mendozza nell'anno 1556*, in «ASL» pp. 531-546; A. GIULINI, *Il soggiorno di Elisabetta Cristina di Brunswick regina di Spagna e ducessa di Milano nel convento dei Cistercensi in Parabiago*, in ASL, XXVIII (1901), pp. 356-362; A. ZANELLI, *I porci di Sant'Antonio in Brescia*, in ASL, XXIX (1902), pp. 377-386; CORNACCHIA MEDICI, *La disputa sul cioccolato*, in ASL, LIX (1932); C. SANTORO, *Provvedimento per un ottimo pane a Milano*, in «ASL», XCVI (1969), pp. 326-327; A. LAGHI, *Piperata e spezie nei registri del Tribunale di provvisione del Comune di Milano (1385-1450)*, in ASL, LXXXIV (1957), pp. 434-446; F. FOSSATI, *Per le mense dei duchi e delle loro Curie (Tempo di Francesco I Sforza)*, in ASL, LXXXVIII (1961) pp. 252-281.

A conclusione di questa rassegna, forzatamente breve e sommaria, non si può fare a meno di ricordare le bibliografie, in genere ampie ed articolate, contenute nelle note del testo e in appendice, della maggior parte delle opere qui elencate: in particolare i saggi della Mazzi, del Montanari, della Nada Patrone forniscono informazioni bibliografiche esaurienti sulle singole questioni trattate ed anche i necessari riferimenti alle discipline economiche e sociali connesse con la storia dell'alimentazione.

ANTONELLA MANUPELLI

L'alimentazione nei conventi della Basilicata (secoli XVI-XVIII)

1. *Le fonti.* – Proseguendo ed accentuando l'annosa *querelle* tra Matera ed Acerenza il De Blasis, canonico del capitolo cattedrale materano, nel *Discorso antiapologetico contro l'Herrico* del 1646, riassume i motivi pratici per cui Matera e non Acerenza debba essere sede arcivescovile e così scrive:

«Onde soleva dire l'Arcivescovo Fra Giovanni Spilla, che gli Arcivescovi in Matera vi stanno legati cum cento e mille nodi, e loro è forza di habitarci, sì per la grandezza della Città oltre della commodità del palagio Arcivescovile come per la numerosità dè Preti, e populo, e per la moltitudine de'Nobili, e per lo vivere quotidiano a ben mercato, e per li preziosi vini, e per l'acque surgenti, e perfettissime, e fresche che vi sono, e per l'aria temperata, e d'ogni perfettione, e per la commodità de più monasteri di Monache, che vi sono per imbiancare, e cuscire i paramenti ecclesiastici al Prelato, e per ogn'altra cosa necessaria al vitto humano; e soleva apportare un esempio, che in Acerenza il primo giorno, che vi arriva l'Arcivescovo, si comprava un pare di piccioni, o una gallina, al prezzo che soleva valere perpetuamente in Matera, il 2° giorno si dupplicava il prezzo, e il 3° se triplicava, talche era forzato l'Arcivescovo a fuggirsene. Il che diceva non essercossì in Matera, ma perpetuamente valere a ben mercato le cose commestibili; anzi che vi vengono da convicino a comprarne per rivenderle a maggior prezzo a molte città, e terre del contorno, e nel tempo della fiera di questa città nel mese d'Agosto, vengono a posta infinite persone»[1].

La ricchezza della città che di lì a pochi anni, nel 1663, sarebbe diventata capoluogo amministrativo della Basilicata e soprattutto la sua prospera situazione annonaria (che consentiva di soddisfare le necessità alimentari oltre che dei 12.000 residenti anche delle popolazioni dell'hinterland circostante), trova conferma nei documenti riguardanti alcune comunità regolari in essa insediate, in particolare di

[1] ARCHIVIO DEL CAPITOLO DELLA CATTEDRALE, Matera, G. B. DE BLASIS, *Discorso antiapologetico contro l'Herrico*, 1646, ms.

quella dei Minori conventuali di S. Francesco d'Assisi e dell'altra del monastero domenicano dell'Annunziata ovvero della Nova [2].

«Questo monastero — scrive Eustacchio Verricelli a fine Cinquecento a proposito del convento francescano — è ricchissimo — più di seicento ducati di entrata — ngi sono molti frati, maestri studenti et baccellieri per esserci il studio ordinario di logica, filosophia et theologia; al regente del quale la città dona ducati ondici l'anno per elemosina per comodità di studiare li cittadini» [3].

Di origine antica, fondato tra il 1206 e il 1214 addirittura da S. Francesco in occasione della sua venuta in città, nell'ambito dell'organizzazione delle famiglie francescane era incardinato nella provincia pugliese di S. Nicola ed era a capo della custodia materana cui facevano riferimento i conventi di una vasta area [4].

Immediatamente entrato nel circuito di lasciti e donazioni, andò con gli anni consolidando il suo patrimonio, tant'è che al momento della soppressione murattiana era uno degli enti ecclesiastici più ricchi della città [5].

---

[2] G. GATTINI, *Note storiche sulla città di Matera*, Napoli 1882, (rist. anast., Matera 1970); F.P. VOLPE, *Memorie storiche profane e religiose sulla città di Matera*, Napoli 1818; ID., *Memorie storiche profane e religiose sulla città di Matera. Proseguimento della storia di Matera. Storia contemporanea [1857]*, a cura di N. DE RUGGIERI, Matera 1979; M. MORELLI, *Storia di Matera*, Matera 1970; R. GIURA LONGO, *Clero e borghesia nella campagna meridionale*, Matera 1967 e bibliografia ivi citata; ID., *Breve storia della città di Matera*, Matera 1981; A. COPETI, *Notizie della città e dei cittadini di Matera*, a cura di M. PADULA-D. PASSARELLI, Matera 1982; D.N. NELLI, *Descrizione della città di Matera, della sua origine, e denominazione, de' fatti in essa accaduti: dei suoi cittadini, e delle sue chiese, e monasteri...* raccolta dal dr. D. Nicolò Nelli, canonico della Chiesa Metropolitana di essa città da vari Autori, e da diversi manoscritti antichi con fatica e dal suddetto posta in opera sino all'anno 1751, ms.

[3] E. VERRICELLI, *Cronica de la città di Matera nel regno di Napoli (1595-1596)*, a cura di M. MOLITERNI-C. MOTTA- M. PADULA, Matera 1987, pp. 62e 84 sgg. Nella «Relatione ad limina» del 1667 dell'arcivescovo Vincenzo Lanfranchi vengono indicati nove sacerdoti, tre chierici professi e cinque laici, in quella dell'arcivescovo Mariconda del 1734, 34 religiosi, cfr. ARCHIVIO DIOCESANO, Matera, *Relationes ad limina*.

[4] P. COCO, *I francescani in Basilicata*, in «Studi francescani», 1925; G.M. GUASTAMACCHIA, *Francescani di Puglia. I frati minori conventuali (1209-1962)*, Bari-Roma 1963; M.A. BOCHICCHIO, *Conventi e ordini religiosi mendicanti maschili in Basilicata dal XVI al XVII secolo. Vita materiale e rapporti col popolo*, in *Società e religione in Basilicata*, s.l. 1978, II, pp. 71-119. Alla custodia materana facevano capo i conventi di Gravina, Irsina (Montepeloso), Tricarico, Tolve, Bernalda, Miglionico, San Mauro, Tursi, Senise.

[5] La commissione incaricata della verifica della tariffa della rendita imponibile, nello spoglio dei vari contratti utilizzati per calcolare tale rendita, prende più volte in considerazione quelli stipulati dai Conventuali. Si veda a tale proposito ARCHIVIO DI STATO DI MATERA (d'ora in poi ASMT), *Direzione delle contribuzioni dirette di Potenza*, «Contribuzione fondiaria», Matera, 1807. La descrizione dei beni e proprietà del convento, e la loro evoluzione, per oltre un secolo, è documentata dalla platea dei beni del 1682.

Il monastero di clausura delle domenicane dell'Annunziata è anch'esso molto ricco, sopravanzato solo da quello delle benedettine, ricorda il Verricelli. Dopo tre secoli di alterne vicende «dal principio del '600 circa s'andò in qualche modo avanzando, e aumentando in bene, e da bene in meglio s'accrebbe, non solo nell'osservanza della Religiosità, e nel servizio di Dio, ma anche d'entrate, e nel numero di monache anche sino a cinquanta e più» sottolinea il Nelli, anch'esso canonico del capitolo cattedrale, a fine '700 nella sua *Descrizione della città di Matera*[6].

Il continuo e costante ingresso di giovani provenienti per lo più dalle famiglie del patriziato cittadino e dal ceto delle professioni, per monacazione e per educazione, impone l'ampliamento del complesso monastico nel 1600 e nella prima metà del '700 la costruzione di un nuovo edificio[7].

Lo sviluppo delle proprietà e delle «industrie» nel secolo XVII è tale che nel 1625, il 20 gennaio, è stipulata una convenzione con l'università cittadina sulla base della quale il mulino dell'Annunziata entrò, per evitare frodi alla gabella della farina, nelle Cupole dell'università, e quest'ultima si assunse l'impegno di assicurare settimanalmente alla comunità tredici tomoli e mezzo di farina per «80 bocche» e fino ad una variazione in più o in meno di quattro persone[8].

---

[6] D.N. NELLI, *Descrizione...* cit., cc. 171*v*-172*r*.

[7] Dal 1598 al 1673 entrano in monastero, per monacazione ed educazione, 87 donne a cui va aggiunta una zitella soprannumeraria nel 1598 e nel 1634 ed una serva nel 1601. Gli ingressi, distinti per anno, sono i seguenti: 1598:3; 1601:10; 1602:1; 1603:2; 1604:3; 1605:5; 1606:2; 1607:2; 1608:3; 1609:3; 1610:1; 1612:3; 1613:2; 1614:4; 1615:3; 1616:3; 1617:2; 1618:1; 1619:2; 1624:1; 1625:1; 1626:2; 1627:1; 1628:1; 1629:2; 1631:1; 1632:2; 1634:3; 1636:2; 1638:2; 1639:1; 1648:2; 1650:2; 1657:2; 1658:1; 1659:1; 1661:2; 1662:3; 1667:1; 1673:1. ASMT, *Corporazioni religiose, Matera, Monastero della Ss. Annunziata alias della Nova, Inventari di beni*, 1596-1717, «Nota di tutte le monache che si ritrovano in questo presente anno 1597 nel predetto monasterio della Ss. Nunziata, alias de la Nova di Matera, et successive saranno in quello», cc. 171*r*-175*v*, ma vedi anche «Nota di alcune cose notabili pertinenti al monasterio», cc. 164*r*-170*r*.

[8] *Ibid.*, c. 168. La storia locale non fa alcun cenno alle Cupole dell'università. Tuttavia esse indicavano l'insieme dei mulini cittadini presso i quali veniva macinata la farina; per la loro gestione erano nominati tre «deputati o scrivani delle Cupole» sulla base delle designazioni che ne facevano i rappresentanti delle diverse piazze, come rilevasi dalla conclusione del parlamento cittadino del 1° settembre 1753, cfr. ARCHIVIO STORICO COMUNALE DI MATERA, *Libro delle conclusioni*, 1729-1762, c. 22*r*.

Due comunità che confermano la notevole presenza degli ordini religiosi nella vita cittadina: quella francescana con circa trentacinque persone tra frati e studenti all'inizio del '700 e la domenicana in continua espansione dalla fine del '500 e per tutto il '600, periodo di massimo sviluppo, e stabilmente attestata intorno alle circa 60 monache negli anni '80 e '90 del '700. La memoria dei rispettivi comportamenti e bisogni è restata affidata ai libri patrimoniali e di amministrazione pervenuti agli Archivi di Stato dei rispettivi capoluoghi provinciali a seguito delle soppressioni degli enti ecclesiastici verificatesi nel decennio francese ed in epoca post-unitaria. In particolare si tratta della platea dei beni del 1682 e del «Libro magistrale» formato dal guardiano e baccelliere, Bonaventura Ricchizio nel corso della sua amministrazione per il periodo 1 giugno 1701-31 maggio 1702 per i Minori conventuali di S. Francesco e della platea dei beni del 1596, e di un discreto numero di libri di amministrazione generale e di amministrazione interna — 1586, 1594, 1623-1624, 1788-1789, 1792-1793, 1796-1797 — per il monastero domenicano dell'Annunziata [9].

---

[9] ARCHIVIO DI STATO DI POTENZA, *Corporazioni religiose, Matera, Convento dei Minori conventuali*, Libro generale di amministrazione, 1° giugno 1701-30 maggio 1702; ASMT, *Corporazioni religiose, Matera, Monastero della Ss. Annunziata alias della Nova* (domenicane): Libro di introito ed esito, procuratore Leonardo Deliso, 1 gen.-31 dic. 1586; Libro di esito, procuratore Giovanni Battista di Nella, 1 gen.-31 dic. 1594; Libro di amministrazione generale, procuratore Vito Suglia, 1 nov. 1623-30 set. 1624; Manuale della grada, procuratore Michele Giaculli e priora Maria Dorotea Giacuzzi, 1 feb.-31 ago. 1788; Libro della grada, procuratore Michele Giaculli e priora Maria Dorotea Giacuzzi, 1 set. 19 nov. 1788, cucito insieme al Libro di introito ed esito dello stesso periodo; Manuale di commestibili, procuratore Giacinto Basile e priora Maria Dorotea Giacuzzi, 20 nov. 1788-31 ago. 1789; Manuale di commestibili, procuratore Pasquale Giudicepietro e priora Mariangela Pomarici, 1 set. 1792-31 ago. 1793; Manuale, procuratore Antonio Iacovone e priora Celestina Carducci, 1 set. 1796-31 ago. 1797, cucito insieme al Libro di introito ed esito dello stesso periodo. Dell'Annunziata si conservano, altresì, i manuali della grada per i seguenti periodi: 1809-1810; 1810-1811; 1815; 1816; 1817; 1820; 1822; 1823; 1824; 1829; 1831; 1832; 1833; 1834; 1836; 1838; 1839; 1840; 1842; 1844; 1847; 1848; per lo più essi sono cuciti all'interno dei libri di amministrazione generale relativi agli stessi anni. Dal 1849 le religiose convennero di non vivere più a mensa comune; decisero quindi la corresponsione annuale, sostitutiva del cibo quotidiano, di ducati 26 alle coriste e di ducati 21 alle novizie, stabilirono inoltre la somministrazione di 5 tomoli e 4 stoppelli di grano alle coriste e di 4 tomoli e 4 stoppelli alle novizie, di 14 rotoli di formaggio, di 15 rotoli di ricotta, di 5 mezze quarte di olio, di 1 stoppello di fave, di una caraffa al giorno di vino.

Fonti cronologicamente limitate e discontinue che, tuttavia, offrono utili spunti di lettura ed aprono spiragli e sui criteri di conduzione dei rispettivi patrimoni e sui regimi alimentari adottati dalle due comunità regolari.

Tipologicamente esse non si discostano da scritture amministrativo-contabili similari compilate in età moderna da enti ecclesiastici, purtuttavia pongono in evidenza le figure che all'interno dei rispettivi ordini, per norma, prassi o circostanze particolari, procedevano alle diverse scritturazioni.

La normativa francescana, pur prevedendo accanto ai ministri responsabili delle varie comunità la figura del procuratore quale amministratore dell'ente ed addetto al soddisfacimento di tutti i suoi bisogni quotidiani, in sostanza faceva ricadere sui ministri dei singoli conventi tali incombenze senza però fornire indicazioni precise in merito alla registrazione delle diverse spese, evidentemente facendo riferimento alla prassi documentaria comunque operante presso gli enti che praticavano una diligente amministrazione dei propri beni con registrazioni in convenienti scritture amministrativo-contabili. La regola di S. Francesco prescriveva all'origine che i frati vivessero solo delle elemosine e del loro lavoro, ma ben presto i continui abusi praticati dai singoli religiosi, soprattutto sul piano alimentare, imposero l'obbligo che i responsabili delle diverse comunità acquistassero quotidianamente il vitto per i frati, perché tutti individualmente potessero consumare insieme ed in egual misura la prima e la seconda refezione quotidiana ammessa dalla regola [10].

Più articolate e precise erano invece le disposizioni dell'ordine domenicano in relazione alla conduzione dei beni dei conventi e conseguentemente sulla documentazione da tenere sia nei soli monasteri femminili sia più in generale in tutte le comunità dell'ordine [11].

Le costituzioni delle donne, al capitolo XXVII intitolato *De Cellaria*, prescrivevano che la priora fosse affiancata per le incombenze temporali

---

[10] F. Di Castelluccio, P. F., *Dichiarazione letterale e morale dé precetti che si contengono nella Regola de' Frati minori di S. Francesco*, Bologna 1759, t. II, vedi *Infra*.

[11] *Regula S. Agustini et Constitutiones Fratrum ord. Praedicatorum*, a cura di V. Bandello de Castronovo, Roma 1650, in particolare: *Constitutiones sororum ordinis Praedicatorum*, pp. 1-19 e *Liber de Instructione Officialium Ord. Fratrum Praedicatorum, a Reverendiis P.F. Umberto Mag. Generalis eiusdem Ordinis editus*, pp. 35-191.

da una cellaria o dispensiera, tenuta a registrare mese per mese tutte le somme ricevute e le spese effettuate ed a dare conto della propria amministrazione al provinciale o ad un suo vicario una volta l'anno e comunque tutte le volte che le fosse richiesto [12].

L'assoggettamento del monastero dell'Annunziata alla giurisdizione dell'arcivescovo, che nominava un procuratore per l'amministrazione dell'ente e la scelta dei «razionali» che annualmente ne esaminavano i conti, la circostanza infine che ci si trovi in presenza di un monastero di clausura, moltiplica il numero delle scritture contabili e ne diversifica i contenuti [13].

Per tutto il XVI e XVII secolo il procuratore annotava le entrate ed uscite in un unico volume ovvero in due registri autonomi, l'uno per le entrate e l'altro per le uscite; la cellaria o dispensiera, evidentemente sotto le direttive della badessa, a sua volta conservava un registro chiamato «manuale», sul quale registrava e le spese interne da essa sostenute e la presa in carico e la successiva somministrazione quotidiana dei beni forniti alla comunità dal procuratore, per lo più generi alimentari provenienti dalle aziende del monastero oppure acquistati in medie e grosse partite sul mercato locale [14].

---

[12] «(...) fideliter, et devote bona temporalia procuret; quale pecunias, pannos, frumentum, vinum, vel aliquid huiusmodi sine licentia generali vel speciali dare non presumat. Cellaria coram Priorissa et Suppriorissa, et tribus de maturioribus sororibus, ad hoc assignatis Conventu computationem faciat quolibet mense receptorum, et expensarum: semel in anno, vel amplius si visum prout fuerit, coram Priore Provinciali, vel eius Vicario computatio fiat, et status domus exponatur». *Ibid.*, *Constitutiones sororum* ... cit., p. 15.

[13] «Alterum monasterum monialium est ordinis Sancti Dominici, in quo degunt octuagiunta, et ultra, moniales, fundatum a Quadringenti quadraginta annis, vel circa. Que moniales, profitentur, velantur, ac in omnibus subsunt Archiepiscopo, ut supra; estque sub titulo SS.me Annunziate Beate Marie Virginis (...) Subsunt in omnibus, monasteria ista Archiepiscopo, ut supra, per qua a visitatione, ac deputatione Procuratores, qui reddunt rationem eorum administrationis, rationalibus electis per Archiepiscopum singulis annis, (...)» riferisce monsignor Carafa nel 1644, ARCHIVIO DIOCESANO, Matera, «Relatione ad limina Archiepiscopi Carafa de anno 1644».

[14] Il procuratore Giovanni Battista di Nella nel 1594 chiude le registrazioni dell'«Esito extraordinario» con la seguente annotazione: «A di 27 del detto dicembre per duoi quinterni, et mezzo di carta per far li quinterni nell'anno seguente, et manuale et per le polise». Nel periodo 1623-1624 il canonico Basile fa continuamente riferimento, nel suo libro di amministrazione, al manuale della badessa di cui indica anche il foglio. Infine, nel 1788, per il periodo 1 settembre-19 novembre, una parte del manuale formato dal procuratore riporta per esteso le spese effettuate giornalmente dalla dispensiera per il vitto delle religiose, mentre l'altro, relativo al periodo 20 novembre 1788-31 agosto 1789, riporta un prospetto annuale delle somme utilizzate dalla cellaria per il vitto delle religiose.

Dalla fine del XVIII secolo sono pervenute altre scritture contabili redatte dal procuratore, piccoli registri chiamati «manuale» o «manuale della grada» in cui puntualmente egli procedeva alla registrazione di tutte le spese sostenute per il sostentamento e le necessità quotidiane delle persone conviventi all'interno del luogo monastico, al di là e dietro la grata del luogo di clausura.

I registri di amministrazione generale relativi agli anni solari 1586, 1594 e al periodo 1° novembre 1623-31 agosto 1624, il solo libro generale degli esiti per il 1594, documentano le spese per commestibili acquistati quotidianamente o in grosse partite, nonché le derrate alimentari provenienti dalla conduzione in proprio o in fitto di vigne, parchi, masserie, in linea di massima sotto voci tipicizzate ed aventi diverse diciture: «in uso quotidiano», «esito di vigne e cellaro», «esito di parco», «esito straordinario», ecc.

Alla fine del '700, invece, le spese per la gestione interna della comunità vengono dettagliatamente annotate nel «manuale della grada», conservato come documento autonomo all'interno del libro di amministrazione generale, mentre su quest'ultimo le registrazioni per spese interne vengono effettuate per voci generali e complessive e con rimandi al manuale per gli esiti e gli introiti al dettaglio.

Nel manuale, infatti, si registrano le spese sostenute dal procuratore per il vitto delle religiose, — in ordine di successione cronologica quelle per gli acquisti al minuto e più sommariamente quelle effettuate per acquisti più consistenti —, per la liturgia e la manutenzione della chiesa annessa all'edificio monastico, per la manutenzione ordinaria e straordinaria del complesso claustrale, per il vestiario delle religiose, per spese straordinarie, nonché le quantità di prodotti alimentari provenienti dalle aziende e via via consegnati alla comunità.

Ad eccezione del 1586 le spese per l'alimentazione seguono due diversi criteri di registrazione, l'uno quotidiano, l'altro per periodi più lunghi e non specificati in dettaglio [15].

Del primo tipo sono le registrazioni indicate per lo più come «esito di commestibili» e riguardano generi acquistati quotidianamente al minuto;

[15] Nell'anno tutti gli esiti, indipendentemente dalla motivazione, sono registrati in ordine cronologico.

del secondo tipo quelle riguardanti o acquisti consistenti di derrate alimentari o la consegna di prodotti provenienti dalle proprietà che il monastero conduce direttamente. Così sotto un'unica voce vengono indicati quotidianamente, dalla domenica al sabato, gli alimenti acquistati per il consumo giornaliero; i giorni in cui il procuratore non procede ad acquisti sono segnalati con la dicitura «vacat» o non vengono segnati affatto, mentre i giorni di digiuno sono indicati come «vigilia». Degli alimenti è indicata talvolta la quantità ed il costo unitario, sempre il costo complessivo: carni, prodotti della pesca, ortaggi, frutta, latticini freschi, legumi, talvolta olio e vino. Voci diverse, invece, vengono riportate per i prodotti non deperibili: formaggi, casocavalli, ricotte, vino, olio, grano, legumi, mandorle, salumi, sale, ecc., acquistati o di produzione propria e consegnati periodicamente alle religiose per la loro alimentazione. Si effettuano, infatti, registrazioni più o meno sommarie, non sempre corredate di indicazioni cronologiche che fissino con certezza il momento dell'acquisto ovvero definiscano con precisione l'annata del raccolto e l'epoca della consegna del prodotto. Generi di lusso: cioccolato, caffè, confetture utilizzate per la «ricreazione» delle monache e le varie necessità di rappresentanza; e le spezie più diffuse vengono più frequentemente registrate nell'esito straordinario.

Molto meno articolata, stante la documentazione pervenuta, parrebbe la contabilità francescana. Il libro di amministrazione dell'anno 1701-1702 del convento di S. Francesco di Matera, infatti, è organizzato secondo le due voci fondamentali (entrate ed uscite) e non rimanda ad altra documentazione contabile [16].

---

[16] Il volume, non completo di tutte le voci indicate nelle tavole degli esiti e degli introiti che precedono le singole registrazioni, documenta le seguenti voci: «Introito di residui», c. 2*r*; «Introito ordinario», cc. 12*r*-16*r*; «Censi di vigna, e terre delle quali il convento recepisce il terraggio dalla messa fondata dal R.do d. Giovanni Antonio d'Anselmo», c. 17; «Censi di vignali che maturano a S. Vito»; c. 18; «Affitti di vigne, e vignali», cc. 19*r*-20*r*; «Censi di case, e cantine», cc. 20*r*-22*v*; «Affitti di vignali alli garatini», c. 28*v*; «Affitti di case e cantine», cc. 23*v*-25*v*; «Affitti di vignali comprati dalli Ss.ri Gattini», c. 26*r*; «Affitti di vignali comprati dalle monacelle», c. 26*r*; «Affitti di vignali lasciati dal quondam G. Leonardo», c. 26*v*; «Introito di Chiesa», c. 44; «Esito di Pietanza», cc. 50*r*-61*v*; «Esito straordinario», cc. 70*r*-74*v*; «Esito di macinatura e cottura da pan bianco», cc. 90*r*-91*r*; «Esito di macinatura e cottura di pan negro», cc. 97*r*-100*r*; «Esito di coltura di vigne», c. 104*r*; «Esito di vindemia, e cantina», c. 106*r*; «Esito di Parco», c. 108*r*; «Esito di beneficii», c. 110*r*; «Esito di vestiarii», c. 112; «Esito di forestieri», c. 130*r*-131*v*; «Esito di infermeria», c. 132 ed infine «Esito di censi passivi», c. 135*r*-136*v*. Mancano le carte da 3 a 11, da 27 a 43, da 45 a 49, da 62 a 69, da 75 a 88, da 93 a 96, da 113 a 129, da 137 a 145 presumibilmente.

Nella prima parte sono registrate le rendite provenienti dalle proprietà urbane e dai fondi rustici; nella seconda parte si riportano gli esiti per la conduzione dei fondi (vigne e parchi) che forniscono alimenti ai religiosi, le spese di «pietanza», di «infermeria», di «vestiario», per «forestieri», per «cottura di pane negro e pane bianco». Infine nell'«esito straordinario» è registrato quanto altro si riferisce al vivere quotidiano dei frati ed alla gestione complessiva delle proprietà e rendite del convento.

Mentre, quindi, l'«esito di infermeria» documenta le spese occorse per frati: — medicine, medico, alimenti particolari —, quello per forestieri attesta le spese sostenute per i frequenti spostamenti di religiosi e studenti dovuti al fatto che il convento di S. Francesco era a capo della «custodia» materana. Nell'«esito di pietanza» sono registrate in ordine cronologico sia le somme occorse per l'acquisto sul mercato al minuto degli alimenti usati giornalmente, sia gli alimenti consumati quotidianamente, ma provenienti dalle proprietà del convento: pietanze a base di pesci, carne, uova e di generi non meglio specificati, minestre, insalate e verdure da consumare crude, frutta fresca e secca, ecc. All'interno della stessa voce sono registrati gli acquisti di alimenti meno consueti: riso, anguille, baccalà e così via. Di quelli acquistati è indicata frequentemente sia la quantità che il costo unitario, sempre il costo complessivo; l'uso di cibi particolari è segnalato, in ordine cronologico, sotto la voce «esito straordinario».

2. *L'alimentazione dei religiosi nella normativa degli ordini.* – Le regole di entrambi gli ordini, francescano e domenicano, dedicano particolare rilievo all'alimentazione dei religiosi. Gli stessi, infatti, oltre che all'osservanza dei digiuni ecclesiastici (venerdì, Avvento, Quaresima, quattro tempora, rogazioni) sono tenuti a seguire un particolare regime alimentare in altri giorni e periodi espressamente indicati. Le restrizioni alimentari (digiuni) consistevano essenzialmente nel consumo di un unico pasto o refezione giornaliera, a cena, anziché di due, l'una meridiana e l'altra vespertiana, ammesse nei cosiddetti «grassi», e nell'astensione da alcuni cibi particolari: carni, latticini e uova.

L'ordine francescano ampliava di circa un mese il digiuno di Avvento, dalla festa di Ogni santo fino alla prima domenica di Avvento,

e prevedeva facoltativamente la pratica di un ulteriore periodo di digiuno, la «Benedetta», dall'Epifania alle Ceneri, prima del lungo digiuno di Quaresima [17].

Eccezioni molto limitate erano concesse ai giovani al di sotto dei 21 anni solo durante i digiuni ecclesiastici, «vigilie» e «quattro tempora» dell'anno in quanto precetto ecclesiastico valevole solo per i religiosi che avevano superato quell'età, mentre non era riconosciuto alcun esonero nei giorni e periodi indicati dalla regola se non per gli ammalati, essendosi i frati a ciò obbligati con la professione.

Col passare del tempo, per limitare immancabili abusi praticati dai religiosi in coincidenza della riunione serale in refettorio durante i digiuni, l'Ordine ammise che fosse consentita una piccola refezione, chiamata colazione, prescrivendo però che i cibi non fossero cotti e che comunque fossero di scarsa quantità [18].

Riguardo agli alimenti non ammessi il divieto si riferiva precettivamente alle carni, in quanto già il sesto sinodo Trullano aveva permesso l'uso di latticini e di uova durante i digiuni ecclesiastici, venerdì, quattro tempora ed Avvento [19].

---

[17] «(...) e digiunino dalla festa d'ogni Santo insino alla Natività del Signore. Ma la Santa Quaresima, che comincia dall'Epifania insino ai continui quaranta giorni, la quale il Signore col suo santo digiuno consacrò: quelli, che volontariamente la digiunano, siano benedetti dal Signore, e quelli che non vogliono, non siano costretti: ma l'altra insino alla Resurrezione del Signore digiunino: ma in altri tempi non siano tenuti, se non il venerdì a digiunare, ed in tempo di manifesta necessità non siano obbligati i Frati al digiuno corporale», in M. DELLA CROCE, *Breve dichiarazione della Regola dei Frati minori*, Napoli 1842, p. 37.

[18] Lo Statuto 15 nelle Costituzioni generali prescriveva tassativamente che «Pro collatione in sero in diebus jejuniorum, nihil ex coquina ministrentur». I commentatori della Regola motivarono la necessità del piccolo pasto serale non allo scopo di nutrire il corpo, bensì per preservarlo dal pregiudizio che ad esso poteva derivare dall'assunzione di vino nel caso si avvertisse il bisogno di bere, cfr. F. DI CASTELLUCCIO, *Dichiarazione letterale* ... cit., 191. Nessuna norma generale, invece, regolava la quantità di cibo consentito. Teologi e commentatori concordemente hanno dato indicazioni di segno e senso negativo su tale argomento: cibo scarso, né una cena né una mezza cena. Alcuni hanno indicato dalle 5 alle 8 once di cibo, considerando che comunemente erano previste per ogni refezione 24 once romane (kg. 0,687) di cibo; altri indicavano una zuppa di pane nell'acqua o nel vino pesci piccoli, un po' di minestra.

[19] S. Gregorio papa rispondendo ad Agostino, vescovo inglese, aveva scritto: «Par autem est, ut qui his diebus a carnibus animalium abstineamus, ab omnibus quoque, quae sementinam trahunt originem carnis jejunemus, a lacte, videlicet, caseo, et ovis», F. DI CASTELLUCCIO, *Dichiarazione letterale* ... cit., p. 187.

La Chiesa aveva comunque concesso al Capitolo generale dell'ordine la facoltà di determinare per statuto quali fossero i cibi da assumere in occasione dei digiuni prescritti dalla Regola, in quali luoghi e in quali province dovessero intendersi vietato l'uso dei latticini e dove, invece, ne fosse concesso il consumo per adeguarsi alle consuetudini locali.

La famiglia conventuale previde al riguardo che nei luoghi in cui gli alimenti sostitutivi dei cibi vietati fossero molto costosi e di difficile reperimento, il digiuno consistesse proprio nell'astensione dai cibi costosi anziché da quelli vietati[20].

Riguardo al tipo di cibo da consumarsi quotidianamente ed ai modi di procacciarsi gli alimenti la Regola non forniva alcuna indicazione precisa. Essa, infatti, sostanzialmente ispirata al principio di povertà ed alla mortificazione del corpo nell'uso del vitto, prevedeva che i frati si cibassero delle vivande che trovavano per questua o per lavoro ovvero per oblazione spontanea in generi in natura da parte dei benefattori dell'ordine. Inizialmente, comunque, era proibito l'uso delle carni e solo successivamente lo si consentì, seppure moderatamente e se ne previde l'acquisto da parte dei ministri dei conventi, così come si prescrisse che questi ultimi provvedessero all'acquisto di tutto quanto occorreva per i due pasti quotidiani[21].

Indicazioni sulle quantità ammesse si ricavano dalle opere dei commentatori e dai moralisti. Oltre il pane, comunemente veniva concesso il consumo di circa 24 once romane di cibo, pari a kg 0,67844 per refezione, mentre più incerte e più mutevoli a seconda dei vari momenti storici ed alle consuetudini locali erano le quantità di cibo previste nei periodi di digiuno.

---

[20] Il pontefice Giulio II al riguardo si era espresso: «Declaramus et concedimus, quod, com aliquibus Conventibus pisces, aut necessaria, vel congrua taliter jejunantibus, sine difficultate nimia, vel pretio nimio habere non valentibus, et ubi non est consuetum taliter jejunare, tam apud Fratres, quam apud saeculares, ministri cum consilio, et assunsu Fratrum taltum Conventum, in butyro, et aliis lactiniis exceptis carnibus, omni tempore, praeterquam in Qadragesima majori Ecclesiae, possint dispensare, si viderint expedire», F. DI CASTELLUCCIO, *Dichiarazione letterale* ... cit., p. 189.

[21] Riguardo all'ammissibilità del consumo della pietanza quotidiana, cfr. *Trattato delle cause che si ricercano nei Riscossi*, *ibid.*, pp. 259-279; allo stesso autore si fa rimando per tutte le disposizioni ed interpretazioni relative all'uso delle carni.

Del pari fu concesso l'uso di pietanze doppie e di qualità più preziosa dell'ordinaria in concomitanza di festività religiose o di ricorrenze particolari, valutando però la preziosità degli alimenti, non solo in relazione alla delicatezza ed alla bontà intrinseca dei medesimi, bensì soprattutto in rapporto alla rarità ed al valore estrinseco che essi avevano nella comune opinione del luogo in cui era ubicato il convento.

Anche la Regola dell'ordine domenicano affronta il problema dell'alimentazione da seguire nelle comunità maschili e femminili.

Il capitolo XI, *De ieuniis*, si riferisce in particolare alla pratica dei digiuni di Avvento, di Quaresima ed agli altri da seguire in coincidenza con le vigilie ecclesiastiche e con quelle fissate dall'ordine [22].

Il capitolo XII, *De cibo*, ammetteva invece il consumo di carni tre volte la settimana nei giorni di domenica, martedì e giovedì [23].

In particolare le Costituzioni dei monasteri femminili consentivano, per analogia a quanto disposto per quelli maschili, il consumo di due pasti o refezioni quotidiane dalla Pasqua di resurrezione alla festa di santa Croce, 13 settembre, ad eccezione dei giorni di vigilia comuni a tutta la Chiesa o specifici dell'ordine, e prescrivevano una sola refezione quotidiana da consumarsi a nona dalla festa di santa Croce alla Pasqua con la sola eccezione della domenica [24].

In Avvento, Quaresima e nelle vigilie espressamente indicate le monache erano tenute a consumare solo cibo quaresimale.

Eccezioni erano previste per quelle località in cui il digiuno del venerdì fosse osservato in maniera diversa, nel caso in cui una festività precipua cadesse di venerdì, o per dispensa.

Le stesse Costituzioni, poi, prevedevano che, nel caso in cui le vigilie cadessero di lunedì, il digiuno fosse anticipato al sabato prece-

---

[22] *Regula S. Agustini...*, a cura di V. BANDELLO DE CASTRONUOVO, ... cit., pp. 20-34.

[23] «Fratres et sorores huius Fraternitatis uti poterunt carnis diebus Dominicis, tertia et quinta feria, caeteris vero diebus abstineant — prosegue —, nisi sint infimi, aut multum debiles, vel minuti, vel nisi praecipuum festum fuerit illa die, aut quia essent in itinere constituti», *ibid.*, p. 29.

[24] Le religiose dell'ordine rispettavano le vigilie: rogazioni, quattro tempora, vigilia di S. Giovanni Battista, SS. Pietro e Paolo, S. Giacomo, S. Domenico, S. Lorenzo, Assunzione di Beata Maria, S. Bartolomeo, Natività della Beata Vergine, Pentecoste, Ascensione, S. Matteo, SS. Simone e Giuda, Ognissanti, S. Andrea Apostolo, *Constitutiones Sororum* ..., in *Regula S. Agustini* ... cit., pp. 4-5.

dente, prescrivevano che il lunedì e martedì seguenti la prima domenica di Quinquagesima, ossia gli ultimi due giorni di carnevale, fosse usato cibo quaresimale ed infine che il giorno di «Parasceve», venerdì santo, le religiose digiunassero a pane e acqua.

Relativamente ai tipi dei cibi vietati era consentito, in alcune province, l'uso di uova e latticini durante le feste solenni che cadessero di venerdì, nessuna deroga invece, se non per gli ammalati, era prevista durante i digiuni di Avvento e Quaresima.

Nessuna indicazione veniva data circa i quantitativi degli alimenti, la cui disponibilità dipendeva dalle capacità economiche delle singole comunità e da quanto ad esse potesse derivare da un'attenta ed oculata gestione delle proprietà [25].

Il capitolo V delle Costituzioni, infatti, suggeriva i criteri a cui doveva ispirarsi quotidianamente la Priora: «Pulmenta sint in conventu sive carnibus praeterquam in infirmariis. Singulis diebus, si fieri potest et expedierit, duo cocta pulmenta habeant sorore. Poterit aut Priorissa superaddere prout opus esse iudicaverit, et facultas permiserit».

Nelle istruzioni a tutti gli ufficiali dell'Ordine un particolare rilievo è dato alla conduzione delle proprietà, perché esse diano alla comunità tutto quello di cui abbisogna.

3. *Le consuetudini alimentari dei minori conventuali.* – Era consuetudine del convento provvedere quotidianamente all'acquisto dei cibi necessari per i due pasti della giornata, tenendo conto di quanto prescritto dalle disposizioni in merito emanate dall'Ordine ed orientando in tal senso gli acquisti giornalieri.

---

[25] Significativo a tale proposito è il XXXV Capitolo delle Istruzioni, «De officio Hortulani», un vero e proprio vademecum dell'agricoltore nei suoi tre paragrafi, «circa virgultum», «circa terra nascentia», «circa utraque», «Item apponere curam magnam quod habeantur in horto semper abundanter herbae tempore componenti ad faciendum olus. Item aliqua leguminosa, quae recentia conventu solent dari, ut sabae, et ipsa uova. Item porri, caepae, allia, cucurbitae, cucumeres, pepones, et similia prout gignere potest humus nationis illius. Item salvia, petrofesinum, et huiusmodi haerbae, vel flores pro salsis, tam solicite cultivetur, quod quocumque tempore de ipsis reperiatur copia pro salsamentis faciendis, pro condimento pulmenti, pro pulveribus, pro medicinis idoneis. Item radices ut pastinacae, et similia, semina feniculi, et anisi et similia», *Liber de Instructione* ..., in *Regula S. Agustini* ... cit., pp. 161-162.

Le proprietà fondiarie condotte direttamente dai religiosi, pur integrando l'alimentazione degli stessi, non ne soddisfacevano completamente i bisogni quotidiani. Esse fornivano vino, frutta, uva, fichi, mandorle, grano, sporadicamente carni e molto probabilmente latticini [26]. Alcuni frati, infatti, erano addetti alla conduzione di fondi e masserie e gestivano in economia un discreto patrimonio zootecnico, che più che fornire carni per le necessità del convento, ad esso assicuravano formaggi ed alti prodotti caseari [27].

Pur nella limitatezza delle fonti disponibili parrebbe corretto ipotizzare che la comunità vendesse regolarmente il bestiame allevato, mancando di attrezzature per lo stoccaggio di generi deperibili. In occasione, infatti, della visita del provinciale e quando i religiosi si ammalavano, l'acquisto di capponi, piccioni, galline, polli e pollastri è accompagnato da quello di neve.

L'alimentazione quotidiana ruota intorno a due pasti principali: meridiano e vespertino. A mezzogiorno una minestra ed un secondo piatto chiamato pietanza, a base di pesce, uova, carne e di altri generi non specificati, a vespro una pietanza, o una colazione per i periodi ed i giorni di digiuno, a base generalmente degli stessi alimenti consumati a pranzo, ed ortaggi freschi o secchi da consumare crudi, che la fonte definisce «insalata e sopratavola». L'osservanza delle norme in relazione al cibo ed ai digiuni, permette di analizzare la struttura dell'alimentazione quotidiana e del menù settimanale in modo rigido. Ciò consente di individuare schemi che si ripetono sia durante

---

[26] La platea dei beni, alle cc. 61*v* e 62*r*, 64*v* e 65*r*, 75*v* e 76*r*, 76*v* e 77*r* e 79*v* - 81*r*, documenta che tre vigne, ubicate in prossimità delle mura cittadine, «Alla nera», «sotto il Castello», «alle Matine», erano condotte in economia per le necessità del Convento; la stessa platea, nel descrivere il parco di Chiancalata, sottolinea che lo stesso è «pieno di olive, olivastri e fiche, con li alberi di fiche e di amandole ove i Padri in qualche tempo pondo andare a diporto per ricreazione, come si suole a servi di S. Francesco».

[27] Il libro di amministrazione ricorda fra Antonio massaro del campo, fra Bernardo massaro delle vacche, fra Silvestro parchiero, fra Ludovico massaro delle pecore che con ogni probabilità trovavano in loco i mezzi di sostentamento; una sola volta infatti l'«esito di pietanza» registra espressamente l'acquisto di un rotolo di pietanza per il frate della masseria, il giorno 31 luglio 1701.

i digiuni che per i periodi di vitto ordinario[28]. Nel primo schema è possibile inserire il digiuno di Avvento, di Benedetta e di Quaresima comune; nel secondo i restanti periodi dell'anno con le inevitabili piccole varianti connesse al rispetto del venerdì e delle altre vigilie, ecclesiastiche o fissate dall'ordine.

I due schemi, articolati nei diversi moduli (tav. 1), indipendentemente dai periodi dell'anno cui gli stessi si riferiscono, presentano sostanziali elementi comuni.

Il pasto meridiano, infatti, registra sempre il consumo di una pietanza e di una minestra costantemente durante il digiuno di Avvento e di Benedetta, in modo più saltuario nei giorni di alimentazione ordinaria ed in concomitanza con la Quaresima comune.

La minestra, comunque, è il piatto che presenta una maggiore instabilità nei periodi di vitto ordinario; è stato notato infatti che essa è consumata generalmente nei giorni in cui il pasto serale è composto oltre che dalla pietanza, anche da un sopratavola, mentre non è registrata e quindi non consumata nei giorni in cui a cena i religiosi dispongono oltre che del sopratavola pure di insalata.

La presenza, poi, in aggiunta alla pietanza di un antipasto caratterizza i giorni di domenica e giovedì sia durante il digiuno di Benedetta che nel periodo di vitto ordinario.

Il pasto serale delle domeniche di Avvento, Benedetta e Quaresima presenta quantità diverse di pietanza: in Avvento la fonte registra mezza pietanza, durante la Benedetta pietanza completa, nella Quaresima comune pietanza intera o colazione.

Tutti i giorni dell'anno i frati, in aggiunta alle diverse vivande, hanno a disposizione pane «negro» e «bianco». Con discreta frequenza è attestato il consumo di altri alimenti indicati in modo molto vago e generico,

---

[28] Oltre le quattro tempora, rogazioni e vigilie ecclesiastiche la comunità francescana effettua le seguenti vigilie determinate sulla base dei cibi assunti nel giorno secondo lo schema tipico dei digiuni: 11 giugno vigilia di S. Giovanni S. E., 28 giugno vigilia dei SS. Pietro e Paolo, 13 luglio vigilia di S. Bonaventura, 22 agosto vigilia di S. Bartolomeo, 7 settembre vigilia della natività di Maria Vergine, 20 settembre vigilia di S. Matteo, 3 ottobre vigilia di S. Francesco, 29 ottobre, 7 dicembre vigilia dell'Immacolata, 26 dicembre vigilia di S. Giovanni Evangelista, 31 dicembre vigilia della circoncisione di Gesù Cristo, 1° febbraio vigilia della purificazione di Maria Vergine, 23 febbraio vigilia di S. Mattia abate.

TABELLA 1

		AVVENTO 1° novembre - 24 dicembre	BENEDETTA 6 gennaio - 28 febbraio	QUARESIMA 1° marzo - 16 aprile	ALTRI PERIODI
DOMENICA	pranzo	Pietanza di pesce minestra	Pietanza e antipasto minestra (a volte)	Pietanza di pesce minestra (a volte)	Pietanza e antipasto minestra (a volte)
	cena	½ pietanza insalata	pietanza sopratavola e insalata o sopratavola	pietanza o colazione sopratavola e insalata o sopratavola	pietanza sopratavola e insalata o sopratavola
LUNEDI	pranzo	Pietanza minestra	Pietanza minestra	Pietanza di pesce minestra	Pietanza minestra (a volte)
	cena	colazione sopratavola	pietanza sopratavola e insalata	colazione sopratavola (a volte)	pietanza sopratavola e insalata o sopratavola
MARTEDI	pranzo	Pietanza di pesce minestra	Pietanza minestra	Pietanza di pesce	Pietanza minestra (a volte)
	cena	colazione sopratavola (a volte)	pietanza sopratavola e insalata	colazione sopratavola	pietanza sopratavola e insalata o sopratavola
MERCOLEDI	pranzo	Pietanza di pesce minestra	Pietanza minestra	Pietanza di pesce minestra (a volte)	Pietanza minestra (a volte)
	cena	colazione sopratavola (a volte)	pietanza sopratavola e insalata	colazione sopratavola	pietanza sopratavola e insalata o sopratavola
GIOVEDI	pranzo	Pietanza di pesce minestra	Pietanza e antipasto minestra	Pietanza di pesce minestra (a volte)	Pietanza e antipasto minestra (a volte)
	cena	colazione sopratavola (a volte)	pietanza sopratavola e insalata	colazione sopratavola	pietanza sopratavola e insalata o sopratavola
VENERDI	pranzo	Pietanza di pesce minestra	Pietanza di pesce minestra	Pietanza di pesce	Pietanza di pesce minestra
	cena	colazione sopratavola (a volte)	colazione di pesce (a volte) sopratavola e insalata o sopratavola	colazione sopratavola	colazione sopratavola (a volte)
SABATO	pranzo	Pietanza o pesce minestra	Pietanza o pesce minestra	Pietanza o pesce minestra (a volte)	Pietanza di uova minestra
	cena	colazione sopratavola (a volte)	pietanza o colazione di pesce sopratavola e insalata	colazione sopratavola	pietanza di uova sopratavola

«oltre del parco», «il di più del Convento», «del Convento» ed altro ancora. Nelle festività solenni è documentato il consumo dello «straordinario», un ulteriore quantitativo di carne, pietanza o pesce [29].

In occasione della visita del provinciale il vitto della comunità invece è molto abbondante e formato da alimenti più pregiati e più inconsueti: capponi, galline, polli, pollastri, piccioni, soppressate, insalate cotte, ecc. L'astensione totale del cibo è praticata in occasione della vigilia dell'Immacolata, mistero fondamentale dell'ordine francescano; il 7 dicembre, infatti, il libro di amministrazione registra: «pietanza vacat».

Il regime alimentare dei minoriti è sostanzialmente caratterizzato dal consumo quotidiano dei pane, pietanza a base di diversi generi alimentari, di ortaggi crudi.

Mentre per gli ortaggi crudi la fonte usa le voci insalata e sopratavola, relativamente alla pietanza è possibile individuare, anche se non sempre, i generi utilizzati; molto spesso infatti essa genericamente registra il piatto, ma non specifica il tipo di alimento.

La carne è consumata la domenica e nei giorni di festa, e pur presentando una discreta varietà di tipi — agnello, vaccina, porco, vitella, bollito — è prevalentemente di castrato [30].

Una maggiore varietà degli alimenti carnei si registra in occasione delle infermità dei religiosi ed in concomitanza della visita del provinciale. Per gli ammalati, infatti, vengono acquistati polli, pollastri e galline; nei giorni di visita, polli, capponi, piccioni, pollastri, salcicce e soppressate.

---

[29] La comunità francescana solennizza i giorni di festa, con l'assunzione del c.d. straordinario, a Natale, il giorno di S. Stefano, nella Circoncisione di Gesù Cristo, nell'Epifania, la domenica delle Palme, nella Pasqua di resurrezione, il lunedì dell'Angelo, il giorno dell'Ascensione, e poi per l'assunzione di Maria Vergine, per l'Immacolata ed infine il giorno di S. Antonio, quello di S. Francesco, quello di S. Giovanni Evangelista, il giovedì in «Coena domini», il venerdì di «Parasceve», il Sabato santo, il martedì dopo Pasqua, per la festa di S. Pietro martire e soprattutto in occasione della visita del provinciale.

[30] Complessivamente nell'anno vengono acquistate le seguenti quantità di carne; castrato kg. 60,1, agnello kg. 35,6, vaccina kg. 21,3, vitella kg. 16, porco kg. 15,5, bollito kg. 10,6, arrosto kg. 8,4, fegato kg. 4,4, carne kg. 4,4, salciccia kg. 3,5, salsiccioni kg. 3,5, soppressata kg. 3, lardo kg. 51,8 per complessivi kg. 238,5. A luglio i frati consumano carne di vaccina del convento, mentre a gennaio ed ottobre è documentato l'acquisto di un porcello e di una porcella. In occasione infine della visita del provinciale acquistano 7 capponi, 2 galline, 14 pollastri, 10 piccioni, 1 soppressata, 1 soppressata fresca.

Il pesce è presente nell'alimentazione soprattutto nei periodi e nei giorni di digiuno. In netta prevalenza si tratta di pesce di cui non viene specificato il tipo e comunque di specie che ricorrono prevalentemente in determinati periodi dell'anno, ovvero di quelli sottoposti a processi di conservazione: sarde fresche e salate, cozze di mare, anguille, orate, aringhe, triglie, saraghi, vope, seppie, razza, sgombri, tonnina, baccalà, pesce secco, pesce salato e scartapello[31].

Le uova sono consumate il sabato a pranzo e cena ad eccezione dei periodi di digiuno.

Non è possibile identificare la composizione della portata più frequentemente ricorrente e che la fonte indica con la dicitura «pietanza»[32]. Si potrebbe pensare, nei periodi di vitto ordinario, a cibo a base di prodotti caseari acquistati ad integrazione dei latticini prodotti dalle pecore, capre e vacche della comunità.

Così come, sempre a livello di ipotesi, ci si potrebbe riferire ai legumi secchi più diffusi nella zona: fave, ceci, cicerchie, lenticchie — il libro di amministrazione documenta l'acquisto a marzo di soli 4 stoppelli di fagioli (kg. 27, 659448) — oppure a cereali diversi da consumare caldi[33] considerata anche la non costante presenza di minestra.

Quest'ultima, seppur consumata in tutti i periodi dell'anno, registra una massiccia presenza nel quadrimestre novembre-febbraio, cioè nei periodi dell'anno in cui più frequenti sono le restrizioni alimentari dei digiuni. Generalmente non ne è indicata la composizione; sporadicamente si attesta che essa è costituita di ortaggi, di riso e di uova; nel

---

[31] Complessivamente sono acquistate le seguenti quantità: pesce kg. 262,8, sarde kg. 49,4, anguille kg. 48,5, baccalà kg. 33,8, cozze di mare kg. 32,5, sgombri kg. 31,1, seppie kg. 23,6, orate kg. 20, cozze kg. 16,9, aringhe kg. 6,2, razza kg. 6,2, vope kg. 5,3, triglie kg. 5,3, sarde salate kg. 2,6, pesce secco kg. 2,6, pesce salato kg. 1,7, saraghi kg. 0,8, scartapello kg. 0,8, per complessivi kg. 551.

[32] Nell'anno sono acquistati kg. 1328,9 di «pietanza». La pietanza è presente tutti i mesi ad eccezione di novembre e presenta le seguenti quantità: giugno kg. 185,3, luglio kg. 169,7, agosto kg. 174,1, settembre kg. 152,8, ottobre kg. 144,7, dicembre kg. 32, gennaio kg. 168, 3, febbraio kg. 99,7, marzo kg. 15,1, aprile kg. 74,8, maggio kg. 111,8; la pietanza del Convento registra le seguenti presenze: 1 volta a luglio, 1 volta ad agosto, 1 volta ad ottobre, 7 volte a gennaio, 12 volte a febbraio, 14 volte a marzo, 23 volte ad aprile, 21 volte a maggio.

[33] Tra febbraio e marzo la comunità acquista 133 tomoli di orzo (kg. 7.385).

primo caso in rapporto alle disponibilità dei diversi prodotti ortofrutticoli, nel secondo in coincidenza con le festività liturgiche, nel terzo, infine, solo nei periodi di vitto ordinario [34]. In autunno ed inverno si registrano minestre di funghi, cavoli, foglie, cicorielle, in altri mesi di cozze, cavoli cappucci, fave, lumache.

Dell'«insalata» e del «sopratavola» la fonte non indica mai la composizione. È possibile far riferimento a verdure fresche: lattughe, finocchi, sedani, catalogne, ravanelli, cardi ed a frutta secca e fresca, noci, nocciole, mandorle, fichi, ciliegie ed altro.

Scarsissimo ed assolutamente irrilevante è l'acquisto di ortaggi da cuocere e di frutta fresca. Per la seconda si può agevolmente pensare ai frutti prodotti dai fondi del convento; per i primi oltre che ai prodotti del giardino annesso al complesso monastico è ipotizzabile pensare ad una desuetudine, per lo meno per l'anno esaminato, del consumo di verdura cotta da parte dei conventuali (tav. 2).

Il guardiano acquista in media quotidianamente 8/10 rotoli (kg. 7,127976/8,909970) di «pietanza», se a base di carne e di altro genere non precisato, circa 3 rotoli (kg. 2,672991) di pesce per il pasto meridiano e rotoli 1/1,5 (kg. 0,890997/1,336495) per la colazione serale. È rilevabile, comunque, una correlazione tra la quantità ed il tipo di pesce acquistato: maggiore è la quantità di «pesce» ed orate e cozze di mare, dai 3 ai 6 rotoli (kg. 2,672991/5,345982), minore quella degli altri tipi (sarde, baccalà, sgombri ecc.) oscillante tra 1 e 2 rotoli (kg. 0,890997/1,781994).

Complessivamente nel corso dell'anno i 24,5 religiosi mediamente presenti in convento dispongono, individualmente, dei seguenti generi che risultano acquistati e di cui è stato possibile verificare le quantità: kg. 54,2 di pietanza la cui composizione non è specificata, kg. 7,7 di carni, kg. 1,9 di lardo, kg. 23,2 di pesce, kg. 0,92 di riso, kg. 1,1 di fagioli, kg. 301,4 di orzo, kg. 5,6 di noci e kg. 707,1 di pane negro e kg. 160,9 di pane bianco [35].

---

[34] Il riso è consumato: 13 giugno lunedì S. Antonio, 3 ottobre lunedì, 4 ottobre martedì S. Francesco, 26 ottobre mercoledì, 27 ottobre giovedì, 30 ottobre domenica, 1 novembre martedì Ognissanti, 8 dicembre giovedì Immacolata, ed in altri giorni dopo averne acquistato 14 rotoli il 20 dicembre.

[35] Il grano per la preparazione del pane dovrebbe provenire tutto dalle masserie del convento non essendo stata riscontrata alcuna registrazione di acquisto al riguardo.

TABELLA 2 – Tavola delle vivande consumate mensilmente

	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
Pietanza mattina e sera, antipasti, straordinari	42	42	46	36	40	12	18	54	46	18	34	36
Pietanza mattina	6	9	5	8	8	24	21	4	5	22	13	10
Colazioni	6	7	5	9	10	22	21	4	5	20	14	3
Pietanza uova	6	8	4	8	6	—	—	—	—	—	—	6
Minestra	11	17	15	9	15	27	24	28	23	8	11	13
Insalate	11	3	—	1	—	—	2	—	—	—	—	—
Sopratavola e insalate	7	20	22	5	8	1	6	24	18	—	13	4
Sopratavola	3	5	10	11	21	24	10	6	9	21	16	23
Integrazione	11	12	1	5	7	1	2	3	1	3	1	5

Quotidianamente quindi l'alimentazione del singolo religioso è composta da kg. 2,3 di pane, tra bianco e negro, da kg. 0,270 di alimenti utilizzati per la preparazione di pietanze — generi non specificati, carni, pesci, lardo, fagioli, riso — da kg. 0,828 di orzo, oltre le minestre ove preparate, gli ortaggi crudi e l'integrazione di generi del convento.

La quantità di pietanza quotidiana comunque potrebbe essere considerata con buona approssimazione pari a circa 300/350 grammi considerato che 80 pietanze e 57 colazioni sono composte da prodotti del convento [36].

Un regime alimentare incentrato, quindi, sugli apporti calorici e nutrizionali forniti da cereali, grano ed orzo, da alimenti ricchi in proteine e grassi animali, da ortaggi crudi.

Per molti alimenti presenti nei menù quotidiani e settimanali, minestre, ortaggi, uova, ove consentite, non è stato possibile calcolare le quantità e quindi i relativi apporti, così come assolutamente ignota è la consistenza qualitativa e quantitativa dei prodotti che la fonte indica con la dicitura «il di più del convento, oltre del convento, oltre del Parco», seppure, in tal caso, si possa ipotizzare trattarsi di cereali, legumi, frutta, ortaggi, latticini e probabilmente carni rosse e bianche. L'esito di infermeria registra, infatti, l'acquisto per uno degli infermi di pollastri oltre quelli del convento.

4. *Le consuetudini alimentari delle domenicane.* – «Nel 1788 — scrive il Nelli — si sono levate tutte le industrie coll'intesa dell'arcivescovo, e levati i capitali, el di più dalla vendita dei bovi, pecore, vacche, ordigni, e beneficii si sono posti in capitale perché andava di giorno in giorno decadendo» [37].

---

[36] Complessivamente nell'anno vengono macinati e cotti per pane bianco tomoli 102 di grano pari a kg. 5.642, per pane negro tomoli 289 pari a kg. 15.987. Il pane bianco segue una media mensile di 8/9 tomoli con punte minime di 7 tomoli a febbraio e massime di 10 tomoli a ottobre e novembre. Il pane negro ha un andamento più irregolare ad eccezione dei mesi di luglio, agosto, settembre, nei quali vengono rispettivamente macinati 20, 17 e 15 tomoli di grano. Nei restanti la quantità di grano oscilla da un minimo di 23 tomoli ad un massimo di 32 tomoli a marzo per diminuire subito dopo la Pasqua. Dividendo i quantitativi complessivi degli alimenti più ricorrenti per 364 giorni — il 7 dicembre infatti è digiuno — si hanno i seguenti quantitativi quotidiano *pro capite*: pietanza gr. 149, carne gr. 21, pesci gr. 63, fagioli gr. 31, noci gr. 15, lardo gr. 5, riso gr. 2, orzo gr. 828, pane bianco gr. 442, pane nero gr. 1.942.

[37] D. N. NELLI, *Descrizione della città* ... cit., c. 174*v*. Il libro di introito ed esito per il periodo 1° febbraio 31 agosto 1788 comprende tutti i documenti delle vendite.

Il monastero dell'Annunziata, infatti, nella prima metà del '700 si era fortemente indebitato per le spese di edificazione di un nuovo e più ampio complesso monastico, che consentisse una migliore sistemazione al notevole numero di religiose in esso ospitate.

Dalle 37 monache del 1586 già nella prima metà del '600 si era passati a circa 80 «bocche», mentre gli ultimi due decenni del '700 documentano la presenza di circa 60 religiose[38].

La grave crisi economica, per effetto del passaggio nelle mani del procuratore anche dell'amministrazione interna del convento, permette di ricostruire con maggiore precisione il regime alimentare della comunità attraverso i «manuali» o «manuali della grada», compilati distintamente dai libri di amministrazione generale.

I libri di amministrazione degli anni 1586, 1594 e del 1623-1624 alludevano ad un più ampio impegno della dispensiera nell'approvvigionamento del cibo e nell'organizzazione dei pasti quotidiani, al «manuale della badessa» il procuratore, infatti, fa costantemente riferimento[39].

Compito essenziale del procuratore è da un lato l'acquisto quotidiano sul mercato al minuto degli alimenti ammessi dall'ordine, in particolare carni, e di quelli necessari per il rispetto dei digiuni (pesce e suoi succedanei); dall'altro la consegna di alcuni prodotti essenziali come grano, cereali diversi e legumi provenienti dalle masserie e da affitti e terraggi, latticini prodotti dagli animali del monastero (pecore, capre, agnelli) olio ed olive dei parchi, vino ed uva provenienti da alcune

---

[38] Nel 1586 sono presenti 37 religiose, nel 1594 43, nel periodo novembre 1623, 30 settembre 1624 circa 70 religiose. Nel 1788 varia il numero delle religiose nello stesso anno: sono 59 dal 1° febbraio al 31 agosto, 58 dal 1° settembre a tutto il 31 agosto 1789. Nel periodo 1° settembre 1792-31 agosto 1793 l'elenco che precede le registrazioni degli esiti indica 49 religiose — comprese le due morte nel corso dell'anno —, 5 educande e 6 converse, ossia 60 persone. Nel periodo 1° settembre 1796-31 agosto 1797 l'elenco che precede le registrazioni indica 44 monache 3 educande e 6 converse, ma si riferisce alle persone presenti in monastero alla fine dell'anno di amministrazione. All'inizio le religiose dovevano essere 55. Nel corso del secolo XIX il numero delle suore diminuisce notevolmente; fino al 1811 sono testimoniate 36 presenze, dal 1815 e per tutti gli anni '30 e '4 non si superano mai le 30 unità.

[39] Cfr. nota 14.

vigne poste in prossimità delle mura della città e condotte in proprio[40]. La dispensiera si interessava essenzialmente della gestione degli alimenti provenienti dall'allevamento diretto delle galline e dalla coltivazione dell'orto, provvedeva alla preparazione di minestre ed all'acquisto delle medesime e di quanto altro necessario, utilizzando i denari ricevuti dal procuratore, ovvero dalla badessa, e distribuiva alla mensa ed alla cucina di volta in volta gli alimenti consegnati dal procuratore in grosse partite.

Per il '500 e '600, quindi, si intuisce una sua maggiore autonomia e negli acquisti al minuto e nella gestione della dispensa e conseguentemente è più difficile seguire l'alimentazione della comunità.

A fine '700 le sue incombenze diminuiscono fortemente e quindi la sua autonomia e per i più frequenti e costanti acquisti giornalieri del procuratore e per la consegna direttamente alle religiose di alcuni alimenti fondamentali.

Infatti fino a tutto il '600 risulta che il procuratore consegnasse tutti gli alimenti alla dispensa; a fine '700, invece, egli assegna un quantitativo di prodotti alle singole religiose seguendo alcune direttive particolari, ed un certo quantitativo alla dispensiera.

Per il periodo di amministrazione 1 febbraio - 31 agosto 1788, 33 religiose su 59 ricevono una quota aggiuntiva di macinato pari a kg. 304,2 ognuna; la dispensiera invece riceve complessivamente kg. 45.029,5 pari a kg. 763,2 in media per religiosa. Queste ultime, quindi, dispongono in più di un quantitativo pari al 40% di quanto loro deriva dalla consegna fatta all'intera comunità. Nello stesso periodo,

---

[40] Nel 1586, ad esempio, gli affitti ed i terraggi di grano assicurano alla comunità oltre 300 tomoli (kg. 16.595) di grano ed oltre 120 tomoli (kg. 5.531) di orzo, le 222 pecore del convento danno 261 rotoli (kg. 232) di formaggi, la vendemmia delle tre vigne, di «Lama di Camardo» di cento centinala, di «Lapillo» di circa dieci centinala ed infine dell'altra «Nella Nera» di circa sei centinala rende 60 some e mezzo, tolta l'uva per l'agresta e quella consumata fresca dalle religiose, pari a 160 barili di vino mosto (kg. 6.107), gli oliveti rendono 15 tomoli (kg. 829) di olive da macinare, 15 tomoli (kg. 829) da salare, altri 2 tomoli (kg. 110,6) danno 89 mezze quarte (kg. 26) di olio buonissimo. Nel 1594 vengono piantate mandorle ed olive nel parco e per i primi del '600, 1603-1604, sono documentati lavori per scavare gr.otte e ripari per le pecore, capre, buoi ed altre bestie dell'azienda zootecnica. Dopo la vendita delle aziende nel 1788 il residuo patrimonio fondiario da alla comunità 110 tomoli (kg. 6.085) di grano per l'affitto di tre masserie, quantitativi variabili di olio e vino dai parchi e dalle vigne.

inoltre, mentre cicerchie e lenticchie sono date alla sola dispensiera, le fave sono consegnate parte alla dispensiera e parte alle religiose; complessivamente la dispensiera dispone di tomoli 11 di legumi e le monache di tomoli 17.

Consegne differenziate sono effettuate per i latticini: alla dispensiera circa kg. 250 (kg. 4,4 *pro capite*), a tutte le religiose kg. 14 circa a testa ed in più a 29 monache altri kg. 12 e a 6 converse kg. 4.

Un meccanismo macchinoso e doppiamente discriminatorio quello praticato, sia perché ne beneficiava solo una parte della comunità (33 su 59 religiose), sia perché nei quantitativi privilegia le ufficiali e le più anziane rispetto alle converse.

In seguito le assegnazioni aggiuntive privilegeranno le converse rispetto a tutte le restanti religiose.

Come già accennato, più consistenti e costanti da parte del procuratore sono le spese alimentari per il consumo quotidiano a fine '700, pur presentando caratteri diversi a seconda che ci si riferisca al menù seguito nei giorni di vitto ordinario o a quello dei digiuni (tav. 3).

Costanti per il primo sono gli acquisti di carne tre volte al settimana (2 volte nel 1586 e 4 volte nel 1594), con quantitativi *pro capite* quotidiani di circa 222 grammi — ad eccezione del 1623-1624, periodo in cui la quantità comlpessiva quotidianamente acquistata è estremamente variabile —, di pesce o ortaggi per il venerdì e sabato negli anni 1594 e 1623-1624, di pesce o pietanza e foglie per il sabato, e di pesce o pietanza per il venerdì alla fine del '700.

In quest'ultimo periodo, in particolare negli anni 1792-1793 e 1796-1797, è documentato, inoltre, il consumo di minestre verdi e/o foglie da abbinare alla carne, quello di uova, usate come pietanza oppure per la preparazione di paste alimentari (nel 1792-1793 il mercoledì e nel 1796-1797 anche il lunedì).

In linea di massima, poi, nel '700 è attestata una seconda pietanza di carne la domenica a cui a volte si aggiungono ortaggi, minestre o pasta.

Più definito è il menù settimanale riguardante i periodi di digiuno alla fine del '700.

Mentre nel '500 il procuratore effettua acquisti soltanto alcuni giorni della settimana (nel 1586 fornisce essenzialmente ortaggi, nel 1594 due o tre pietanze di pesce e tre di ortaggi) e nel 1623-1624 tre pietanze di pesce in Avvento e due in Quaresima, oltre l'insalata domenicale,

negli anni '80 e '90 del '700 egli dà tutti i giorni della settimana una pietanza a base di pesce o di altri generi consentiti ma non specificati, una seconda vivanda a base di «foglie» il martedì, giovedì e sabato, una pietanza di pesce o di altro alimento ed insalata per il pasto serale della domenica (tav. 3).

La scelta dei cibi quaresimali è orientata prevalentemente verso pesci conservati — sarde salate, sgombri, tonnina — e alimenti alternativi quali cozzelle e lumache nel XVI e XVII secolo, a fine '700, ove presente sul mercato locale oppure fatto venire appositamente da fuori, privilegia pesce fresco di diversi tipi e baccalà.

Ad eccezione dell'annata 1788-1789, in cui i digiuni sono osservati consumando soltanto pietanze a base di pesce, quest'ultimo è utilizzato generalmente il venerdì e sabato, mentre nei rimanenti giorni vengono acquistati altri generi consentiti che la fonte definisce genericamente «pietanza».

L'uso della pietanza di genere non specificato anziché di pesce fornisce alle religiose un maggior quantitativo di alimenti. Il procuratore infatti acquista costantemente 222 grammi a testa di pietanza (1 quarto di rotolo a testa), mentre le quantità di pesce variano costantemente a seconda del tipo, circa 100/150 grammi *pro capite*, e, per effetto degli scarti, ne diminuisce la quantità edule.

La carne, ammessa dalla Regola per un massimo di tre volte la settimana, nei giorni di domenica, martedì e giovedì, rappresenta un genere fondamentale nella dieta della comunità. Consumata due volte la settimana nel 1586 e quattro volte nel 1594, nell'anno 1623-1624 ed a fine '700 è presente tre volte nel menù settimanale; i consumi più sporadici ed essenzialmente domenicali sono attestati nel periodo 1 febbraio - 31 agosto 1788.

Così come per le pietanze a base di pesce, le fonti lasciano intuire una sorta di accordo tra procuratore e religiose, non solo in relazione alla sua regolare presenza sulla tavola tre volte la settimana, ma anche riguardo ai tipi da utilizzare all'interno dell'anno.

Il procuratore, nell'anno 1788 corrisponde in denaro al termine della sua gestione alle religiose la differenza di 41 pietanze di agnello previste da Pasqua al mese di giugno, di 29 pietanze di castrato previste da giugno a settembre ed infine di 29 pietanze di pesce non date e sostituite con altri generi.

TABELLA 3 – Alimenti acquistati quotidianamente dal procuratore

	1586	1594	1623/24	1788	1788/89	1792/93	1796/97
MENÙ ORDINARIO							
Domenica	Carne	Carne	Carne	Carne o pietanza + carne a volte	Pietanza o carne + carne talvolta (o foglie)	Carne + minestra verde o uova + carne	Carne + foglie + talvolta carne
Lunedì	—	Carne	—	—	—	—	Ova
Martedì	—	Carne	Carne	Pietanza	Carne	Carne + minestra verde	Carne + foglie
Mercoledì	—	—	—	—	—	Ova	Ova
Giovedì	Carne	Carne	Carne	Pietanza	Carne	Carne + minestra verde	Carne + foglie
Venerdì	—	Pesce o ortaggi	Pesce o verdura	Pesce + foglie	Pesce o pietanza + foglie talvolta	Pesce o pietanza + foglie a volte	Pesce o pietanza
Sabato	—	Pesce o ortaggi	Pesce o verdura	Pesce + foglie	Pesce o pietanza + foglie	Pesce o pietanza + foglie	Pesce o pietanza + foglie
MENÙ QUARESIMALE							
Domenica a pranzo	—	Insalata o ortaggi	Insalata	Pesce	Pietanza o pesce	Pietanza	Pietanza
a cena	—	—	Ortaggi e verdure Pesce 3 volte la settimana in Avvento e 2 volte in Quaresima	½ Pietanza + insalata	½ Pietanza o ½ pesce + insalata o foglie	½ Pietanza + insalata	½ Pietanza + insalata
Lunedì	—	—	—	Pesce	Pietanza	Pietanza	Pietanza
Martedì	—	Pesce	—	Pesce + foglie	Pietanza + foglie	Pietanza + foglie	Pietanza + foglie
Mercoledì	—	Ortaggi	—	Pesce	Pietanza	Pietanza	Pietanza
Giovedì	—	—	—	Pesce + foglie	Pietanza + foglie	Pietanza + foglie	Pietanza + foglie
Venerdì	—	Pesce	—	Pesce	Pesce	Pesce o pietanza + foglie solo in Quaresima	Pesce o pietanza
Sabato	—	Ortaggi	—	Pesce + foglie	Pesce + foglie	Pietanza + foglie	Pesce o pietanza + foglie

Nel 1586 si registra in prevalenza carne di castrato da aprile a novembre e porco a febbraio. Nel 1594 invece le pietanze di carne sono tutte a base di castrato; in entrambi gli anni l'agnello è riservato al pasto pasquale.

Già nel 1623-1624 la fonte registra una diversificazione dei tipi di carne. Infatti carne di tipo non precisato risulta consumata molto frequentemente, quella di porco è riservata ai mesi invernali, il castrato, invece, tende ad essere meno presente sulla tavola.

A fine '700 la carne di castrato diminuisce sensibilmente. Lo stesso accade per la carne suina, mentre sempre più costantemente si registrano acquisti di «carne», di filetto, di arrosto senza che venga indicato il tipo di animale macellato[41].

Complessivamente le disponibilità annuali *pro capite*, molto variabili per il XVI e XVII secolo (kg. 15,5 per il 1586, kg. 34,4 per il 1594, kg. 15,5 per il 1623-1624), aumentano notevolmente a fine '700 attestandosi su quantitativi superiori ai 30 chilogrammi annuali a testa: kg. 33,6 per il 1788-1789, kg. 34,4 per il 1792-1793 e kg. 32,2 per il 1796-1797.

Mentre, comunque, le fonti lasciano intuire per i secoli XVI e XVII una qualche integrazione proveniente dall'allevamento di galline e la

[41] L'uso dei vari tipi di carne registra le sottoindicate quantità di prodotti con l'esclusione dell'agnello pasquale; fino al 1788 le religiose consumano animali allevati nelle masserie, successivamente il c.d. «benedetto» è acquistato; negli anni 1586, 1594, 1623-1624 e per la Pasqua 1788 ricevono rispettivamene 7 agnelli, 4 agnelli, 13 agnelli, 18 agnelli, e negli anni 1788-1789, 1792-1793 e 1796-1797 kg. 92,2, kg. 57,4 e kg. 55,2. Consumi annuali: castrato 1586 kg. 478, 1594 kg. 1448, 1623-1624 kg. 26, 1788 kg. 12, 1788-1789 kg. 51, 1792-1793 kg. 392, 1796-1797 kg. 12; porco 1586 kg. 190, 1623-1624 kg. 359, 1788-1789 kg. 20, 1792-1793 kg. 12; agnello 1586 kg. 24, 1623-1624 kg. 134, 1788 kg. 12, 1788-1789 kg. 12, 1792-1793 kg. 8; carne 1586 kg. 1, 1623-1624 kg. 586, 1788 kg. 13, 1788-1789 kg. 1536, 1792-1793 kg. 1188, 1796-1797 kg. 1397; pecora 1623-1624 kg. 47; vaccina 1623-1624 kg. 14, 1788-1789 kg. 5, 1792-1793 kg. 17; arrosto 1788 kg. 51, 1788-1789 kg. 63, 1792-1793 kg. 38, 1796-1797 kg. 48; filetto 1788-1789 kg. 130, 1792-1793 kg. 128, 1796-1797 kg. 83; antipasto 1788-1789 kg. 38, 1792-1793 kg. 25, 1796-1797 kg. 108; polpette 1792-1793 kg. 25, 1796-1797 kg. 23; cervellata 1792-1793 kg. 8; capretto 1792-1793 kg. 7; bollito 1796-1797 kg. 12. Consumano, inoltre, nel 1586 2 biferi di pecora per il Carnevale, nel 1788 7 capretti non dati per il Carnevale, nell'annata 1788-1789 galline in numero imprecisato, nel 1792-1793 28 galline, infine nel 1796-1797 galline in numero imprecisato per due volte. Tra il 1729 e il 1760 sul mercato locale sono disponibili i seguenti alimenti: carne di agnello primadivo, agnello cordasco, castrato, magliato, pecora, capra, formaggio, casocavallo, ricotta fresca, ricotta tosta paesana, ricotta calabrese, provole fresche, lardo, priggiotti, ventresca, soppressata, insogna di cui l'Università fissa i costi unitari.

consuetudine, a carnevale, del consumo di carne di pecora delle masserie, nel XVIII secolo la vendita del patrimonio zootecnico limita il consumo di carni a quelle acquistate dal procuratore con la sola eccezione degli agnelli (3/4 di animale ad ogni religiosa), consumati il giorno di Pasqua, il cosiddetto «pascarulo» e della carne di gallina.

L'uso prevalente di pesci conservati, nel '500 e '600, di cui la fonte molto raramente indica il quantitativo, ne fa ipotizzare una minore incidenza nel regime alimentare quotidiano.

Esso infatti è soprattutto presente nei periodi di lungo digiuno, mentre nelle restanti vigilie, compresa quella del venerdì; è prevalentemente sostituito da «cozze», «cozzelle» (lumache) e, a primavera inoltrata, da fave fresche; comunque la disponibilità annuale *pro capite* doveva aggirarsi intorno al chilogrammo a persona.

Evidentemente una migliore offerta del mercato locale, l'incarico dato al macellaio di fornire il pesce per tutto l'anno (1792-1793), nonché l'uso più frequente di baccalà, oltre che diversificare la gamma dei pesci conservati e di quelli freschi, ne aumenta decisamente la disponibilità *pro capite* a fine '700. Il quantitativo infatti oscilla da un minimo di kg. 8,5 nel 1796-1797 ad un massimo di kg. 13,6 per il 1788-1789.

Sono gli anni in cui più frequentemente si acquista luzzo, triglie, razza, «mastino», seppie, ecc. [42].

Nel '700 il procuratore per il pasto ordinario e quadragesimale delle monache utilizza massicciamente la «pietanza», una vivanda sulla cui

---

[42] Nei diversi periodi il consumo di pesce presenta le seguenti quantità: sarde fresche 1586 kg. 11, 1594 47 volte imprecisato, 1623-1624 kg. 26, 1788-1789 kg. 40, 1792-1793 kg. 4, 1796-1797 kg. 8; sarde di barile 1586 n. 296; sarde salate 1788-1789 kg. 16, 1792-1793 kg. 8, 1796-1797 kg. 96; pesce 1586 kg. 2, 1594 0,8 volte, 1623-1624 kg. 5, 1788 kg. 665, 1788-1789 kg. 256, 1792-1793 kg. 7; cozze 1586 kg. 69, 1594 1 volta imprecisato, 1792-1793 kg. 22; baccalà 1788 kg. 72, 1788-1789 kg. 90, 1792-1793 kg. 48; seppie 1788 kg. 13, 1788-1789 kg. 80, 1792-1793 kg. 52, 1796-1797 kg. 35; vope 1788 kg. 8, 1796-1797 kg. 48; luzzo 1788 kg. 24, 1788-1789 kg. 10, 1792-1793 kg. 189, 1796-1797 kg. 152; triglie 1788 kg. 16, 1788-1789 kg. 149, 1792-1793 kg. 130, 1796-1797 kg. 78; fragaglia 1788-1789 kg. 49; razza 1788-1789 kg. 13, 1792-1793 kg. 40; merluzzo 1788-1789 kg. 53; lucerna 1788-1789 kg. 8; scrumino 1788-1789 kg. 8; occhiate 1788-1789 kg. 8, 1796-1797 kg. 7; corvelli 1788-1789 kg. 8, 1792-1793 kg. 7; litrine 1792-1793 kg. 8, 1796-1797 kg. 8; tracima 1792-1793 kg. 19; mastino 1792-1793 kg. 38; cefalo 1796-1797 kg. 14; alicette 1796-1797 kg. 4; laponi 1796-1797 kg. 8. Nel 1594 le sarde, non si sa se fresche o salate, vengono consumate complessivamente 47 volte, il pesce e le cozze 1 volta; nel 1623-1624 poi le religiose consumano 32 volte sarde salate, 2 volte tonnina, 2 volte sgombri, 2 volte anguille.

composizione non si fornisce alcun'altra indicazione, quale sostitutivo della carne e del pesce, in quantitativo fisso pari a 222 grammi di prodotto a testa[43].

Pur non disponendo di elementi certi sulla sua composizione è da sottolineare che il consumo fa aumentare notevolemente, nel periodo, le disponibilità alimentari quotidiane ed annuali.

Carni, pesci e alimenti sostitutivi diversi, esclusi i latticini, registrano un forte aumento a fine '700; nel 1586 kg. 25,8, nel 1594 kg. 34,4, nel 1623-1624 kg. 30, nel 1788-1789 kg. 63,8, nel 1792-1793 kg. 63, nel 1796-1797 kg. 68.

Componente importante nel regime alimentare della comunità sono i prodotti caseari in parte forniti dalle pecore e capre delle masserie, ma per lo più acquistati in consistenti quantitativi sul mercato all'ingrosso. Si tratta in prevalenza di formaggi stagionati; soltanto negli anni 1792-1793 e 1796-1797, a settembre, è documentato un acquisto di prodotti freschi (mozzarelle).

Ad eccezione del 1586, anno in cui quello proveniente dall'allevamento di ovini e caprini fornisce circa 1/5 del quantitativo consumato nell'anno, i formaggi sono per lo più acquistati; nei secoli XVI e XVII consegnati direttamente alla dispensiera, successivamente con assegnazioni alla dispensiera e direttamente alle religiose.

Le disponibilità individuali annuali sono molto variabili, nel 1586 kg. 29, nel 1594, anno di crisi, kg. 13, nel 1623-1624 kg. 18[44].

A fine '700 la comunità e le singole religiose hanno disponibilità diverse: nel 1788-1789 le religiose ricevono mediamente *pro capite* dalla dispensiera kg. 8,9 di latticini, dal procuratore invece 52 religiose

---

[43] È consumata 67 volte nel periodo 1° febbraio - 31 agosto 1788, 72 volte nell'annata 1788-1789, 102 volte nell'annata 1792-1793 e 119 volte nell'annata 1796-1797 con disponibilità *pro capite* rispettivamente di kg. 15,2 kg. 16,4, kg. 18,3, kg. 27,5. Nei secoli XVI e XVII sostitutivi del pesce sono legumi freschi, cozzelle, coccitelle e lumache; nel 1586 kg. 27,6 di lumache, kg. 44,9 di coccitelle, kg. 103,7 di cozzelle, kg. 138,1 di legumi freschi (gunguli), nel 1594 kg. 103,7 di fave fresche, nel 1623-1624 kg. 212 di fave fresche ed una volta lumache.

[44] Nel 1594 il procuratore il 3 agosto registra l'esito di 16 ducati in favore della Badessa «quali l'ha compartuta alle monache per ricotta tosta loro toccante; non s'è havuta et comprata perché non s'è trovata della buona».

10,2 kg., 6 converse kg. 14,7, nel 1792-1793 dalla dispersiera kg. 15,7 dal procuratore 51 religiose kg. 10,02 e 6 converse 16,4, nel 1796-1797 infine dalla dispensiera kg. 14,5, dal procuratore 51 religiose kg. 12,02 6 converse kg. 16,4.

Del quantitativo globalmente disponibile il 50% in media proviene alle religiose dall'assegnazione alla collettività (dispensiera), il 50% da quelle personali.

I cereali rappresentano la base fondamentale dell'alimentazione della comunità; nella media individuale dei prodotti consumati essi infatti forniscono un quantitativo di alimenti oscillante tra i 1.500 e 1.700 grammi giornalieri. Complessivamente comunque i quantitativi annuali registrano una flessione delle disponibilità *pro capite* a fine '700.

Si tratta soprattutto di grano, acquistato o prodotto nelle masserie del monastero, consegnato direttamente alla dispensiera nel corso dei secoli XVI e XVII, in maniera differenziata nel periodo successivo. Sporadicamente è documentato il consumo di altri prodotti: l'orzo nel 1594 e nel 1623-1624, l'avena nel 1788-1789[45]. Prodotto in quantità insufficiente alle necessità della comunità, ad eccezione che per il 1623-1624, il grano è frequentemente acquistato presso l'Università ovvero dai grossi proprietari terrieri cittadini.

Esso è utilizzato oltre che per il consumo abituale, preparazione di pane, focacce ed altre vivande, per compensare eventuali mancanze di legumi. È il caso del 1788-1789 in cui il procuratore ne dà in più 7 tomoli (kg. 387), e forma distinte consegne per la preparazione di farro e grano pisano (10 tomoli nel 1788-1789, 3 tomoli nel 1792-1793 pari a kg. 553 e kg. 165).

Negli anni 1586, 1594, 1623-1624 si registra una disponibilità individuale di kg. 623,4, kg. 460,9, kg. 527,7.

Nel secolo XVIII al grano si aggiunge costantemente macinato e le disponibilità individuali registrano kg. 526,4 nel 1788-1789, kg. 575

[45] Nel 1594 si registra una disponibilità complessiva di kg. 6.206, pari a kg. 147,7 *pro-capite* di orzo, nel 1623-1624 di kg. 6811,1 pari a kg. 90,8 *pro-capite*; nel 1788-1789 sono acquistati kg. 165,9 di avena, pari ad una disponibilità *pro capite* di kg. 2,8.

nel 1792-1793, kg. 411 nel 1796-1797; in quest'ultimo anno è acquistato anche pane[46].

La produzione di legumi non soddisfa le necessità della comunità; la masseria di Campo solo nel 1623-1624 produce un quantitativo di fave (tomoli 8½ pari a kg. 470) sufficiente alle necessità delle religiose. La consegna aggiuntiva di grano nel 1788-1789, in mancanza di legumi, documenta l'importanza di tali prodotti nell'alimentazione quotidiana.

Oltre le fave, il genere più usato e di cui il libro di amministrazione del 1586 distingue tra «crodili» e «cocivili», sono registrati gli acquisti di lenticchie e ceci mentre l'uso di cicerchie e fagioli è documentato solo per la fine del '700: cicerchie nel 1788 e 1792-1793, fagioli nel 1788-1789, e nel biennio 1796-1797.

Il quantitativo annuale medio di legumi disponibili per ogni singola religiosa registra una flessione negli anni 1594 e 1623-1624; in media esso si aggira intorno ai kg. 24/25 *pro capite*, mentre nei due anni indicati esso scende a kg. 10[47].

Il consumo di olive è collegato all'effettiva disponibilità di prodotto proveniente dai parchi. Esso infatti è presente solo alcuni anni: 1586, 1594, 1623-1624 e 1792-1793. I documenti del 1586 registrano un buon raccolto: 15 tomoli vengono macinati e danno «olio buono

---

[46] Nel 1788-1789 la dispensiera riceve complessivamente kg. 2.503,1, pari a kg. 43,1 per religiosa, compreso il quantitativo sostitutivo dei legumi e per la preparazione del farro e del gr.ano pisato, le religiose in assegnazione individuale di kg. 221,2; il macinato invece è tutto conservato per la comunità, kg. 15.198,8, pari a kg. 262 *pro capite*. Nel 1792-1793 le singole religiose dispongono di un quantitativo di kg. 221,2 e di un ulteriore di kg. 101,9 provenienti dall'assegnazione alla dispensiera ed in più di kg. 253 di macinato proveniente dalla dispensa. Nel 1796-1797, infine, oltre all'assegnazione individuale di kg. 221,2 esse hanno a disposizione kg. 35,8 di gr.ano e kg. 153,9 di macinato e kg. 10 di pane. Decisamente fuori media è il quantitativo di macinato consegnato nel periodo 1° febbraio - 31 agosto 1788: kg. 45.029,5 pari a kg. 763,2 *pro capite* ed altri 10.040,3 chilogrammi a sole 33 religiose corrispondenti ad un ulteriore disponibilità individuale di 304,2 chilogrammi.

[47] Nei diversi anni vengono consumati i seguenti quantitativi di legumi: nel 1586 fave kg. 34,5, fave «crodili» kg. 76 fave «cocivili» kg. 225,8, ceci kg. 55,3, lenticchie kg. 55,3; nel 1623-1624 fave kg. 654,6, lenticchie kg. 138,2, ceci kg. 82,9; nel periodo 1° febbraio - 31 agosto 1788 gli acquisti e le assegnazioni si riferiscono al mese di agosto e riguardano fave kg. 221,2, lenticchie kg. 221,2, cicerchie kg. 165,9, le assegnazioni a kg. 940,4, per tutte le religiose; nell'anno 1788-1789 lenticchie kg. 608,5, ceci kg. 608,5, fagioli kg. 221,2; nel 1792-1793 fave kg. 843,6, cicerchie kg. 663,8, lenticchie kg. 165,9, ceci kg. 110,6, fagioli kg. 55,3, piselli kg. 27,6; nel 1796-1797 fave kg. 1.051, ceci kg. 112, fagioli kg. 113,4.

e grasso», altri 15 sono posti in acqua e sale. Così come è incostante la loro presenza sulla tavola, estremamente varia è la loro quantià: kg. 22,4 per il 1586 e kg. 17 per il 1594, ma kg. 5,5 per il 1623-1624 e kg. 11,5 nel 1792-1793.

Conseguentemente i quantitativi di olio per la cucina sono variabili anche perché soggetti alle possibilità economiche dell'ente ed alla presenza del prodotto sul mercato. Le disponibilità *pro capite* registrano un minore quantitativo per i secoli XVI e XVII (mezzo chilogrammo) ed uno maggiore per il XVIII secolo, circa kg. 1,2/1,3; nell'anno, poi, 1792-1793 il procuratore, a chiusura dell'amministrazione, dà in più mezza quarta (kg. 0,296) di olio a monaca.

Molto varia è la disponibilità di vino negli anni esaminati, le vigne condotte in proprio non soddisfano le necessità della comunità; bevanda comune sempre presente sulla mensa, consumata pura o come «acquata», una miscela di vino e acqua. Vino particolarmente apprezzato, tant'è che il procuratore nel 1594 ne consegna un quantitativo buonissimo da lui stesso acquistato l'anno precedente e che nel 1796-1797 egli ne acquista un discreto quantitativo in provincia di Bari, a Canneto, zona di ottima produzione.

Quantitativi molto variabili attestano le fonti e comunque mai inferiori ai kg. 100 *pro capite* annuali; con punte massime negli 1623-1624 kg. 224,650 e 1788-1789 kg. 191, 290.

Di alcuni alimenti quali la minestra e le uova più organicamente si hanno informazioni dalle fonti per la fine del '700.

La loro preparazione e l'eventuale acquisto nei secoli XVI e XVII doveva rientrare tra i compiti della dispensiera.

Le uniche minestre registrate per gli anni 1586, 1594 e 1623-1624 sui libri di amministrazione sono infatti a base di riso e la loro presenza coincide con festività particolari; a fine '700 tale alimento, pur rimanendo un genere poco consueto, è più frequentemente utilizzato per il pasto delle religiose e comunque registra quantitativi *pro capite* oscillanti tra uno e due chilogrammi annuali.

Il suo acquisto è effettuato prevalentemente sul mercato locale, ad eccezione del 1796-1797, anno in cui una grossa partita è acquistata sulla piazza di Salerno. L'uso consueto di minestre verdi è attestato dal manuale del 1792-1793, in associazione al consumo trisettimanale di carne nei periodi di alimentazione ordinaria.

Generalmente ad esse si sostituisce la preparazione di verdure cotte (le «foglie») o il consumo di quelle crude, le insalate per il pasto serale domenicale nei periodi di digiuno, ovvero di altri tipi presenti a seconda della stagione[48].

Le fonti settecentesche documentano, comunque, l'uso consueto di altri tipi di minestre, soprattutto a base di uova e di paste all'uovo (è il caso del 1792-1793 e del 1796-1797), di minestre di farro e grano pisato per la cui preparazione il procuratore effettua distinte ed aggiuntive consegne di grano nel 1788-1789 e nel 1796-1797.

Le uova, comunque, oltre che necessarie per la preparazione delle minestre in brodo e di paste asciutte, erano consumate quale pietanza e per la preparazione di altre vivande, calzoni, polpette ecc.[49].

A completamento dell'alimentazione e gli usi della cucina è frequente, seppur non costante, l'acquisto di mandorle e lardo, mentre consueto è quello di sale e delle spezie più usate.

Nel complesso l'alimentazione della comunità è caratterizzata da apporti nutrizionali e calorici forniti da cereali, legumi, latticini, carni, pesci, uova, ortaggi freschi e secchi oltre il vino.

In media quotidianamente le singole religiose dispongono di 1.500/1.700 grammi di cereali, di 40/60 grammi di legumi, di 50/70 grammi di latticini, di 50/94 grammi di carne, di oltre 300 grammi di vino.

Pressocché irrilevante è per il secoli XVI e XVII il quantitativo quotidiano *pro capite* di pesce, 1 grammo, il cui quantitativo invece alla fine del secolo XVIII oscilla tra i 23 e 62 grammi.

Sporadica è la presenza di altri alimenti sostitutivi della pietanza per i secoli XVI e XVII, presenti invece a fine '700, con quantitativi

---

[48] Gli ortaggi sono costantemente presenti sulla tavola nel 1586 118 volte, nel 1594 88 volte, nel 1623-1624 60 volte, nei primi sette mesi del 1788 81 volte, nel 1788-1789 131 volte, nel 1792-1793 135 volte, ed infine nel 1796-1797 215 volte.

[49] Le uova quale pietanza sono usate 2 volte nell'anno 1788-1789, 6 volte nel 1792-1793, 75 volte nel 1796-1797; per la preparazione di paste alimentari 9 volte nel 1788-1789, 35 volte nel 1792-1793, 13 volte nel 1796-1797.

oscillanti tra i 18 e 71 grammi [50]. Complessivamente le medie giornaliere delle quantità di prodotti disponibili delle due comunità, la francescana e la domenicana, presentano quantitativi abbastanza simili.

Il consumo della carne è prevalente presso il monastero dell'Annunziata ove la regola ne consentiva un uso trisettimanale, mentre quello del pesce lo è presso la comunità dei Minoriti. I latticini, invece, parrebbero assenti nel regime alimentare dei francescani e presenti, al contrario, in quello delle domenicane. Presso i primi comunque è decisamente superiore il quantitativo medio quotidiano di pietanza di genere non precisato.

La notevole disponibilità quotidiana *pro capite* di cereali diversi caratterizza la dieta di entrambe le comunità. Per l'Annunziata si registra una media di 1500/1700 grammi, per S. Francesco 2400 grammi complessivi tra pane bianco (gr. 632) e pane negro (gr. 1786), ed in aggiunta 828 grammi di orzo.

Dai quantitativi di pane quotidianamente e settimanalmente fatti macinare e cuocere da parte del convento francescano dovrebbe essere sottratto il quantitativo impiegato per la consueta distribuzione di pane ai poveri come elemosina.

Riguardo l'orzo, invece, è possibile ipotizzare un parziale impiego per usi non commestibili. L'esito di infermeria lascia intuire l'allevamento di polli e pollastri all'interno delle mura del convento, utilizzati e per l'alimentazione dei malati e per quella dell'intera collettività. Analogamente è possibile ipotizzare che tutto il grano ed il macinato

---

[50] Media quotidiana degli alimenti disponibili nei diversi anni calcolate sui quantitativi indicati: 1586 carne gr. 51, pesce gr. 1, sostitutivi gr. 18, legumi gr. 67, latticini gr. 80, grano gr. 1.732, vino gr. 356; 1.594 carne gr. 94, legumi gr. 91, latticini gr. 36, orzo gr. 404, grano gr. 1.262, vino gr. 274; 1623-1624 carne gr. 46, pesce gr. 1, legumi gr. 43, latticini gr. 55, orzo gr. 271, grano gr. 1.580, vino gr. 672; 1788 (1° febbraio - 31 agosto) carne gr. 7, pesce gr. 62, «pietanza» gr. 71, legumi gr. 123, latticini a tutte gr. 91 a 29 monache gr. 56 ed a 6 converse gr. 20, grano gr. 283, macinato a tutte gr. 3.583 a 33 monache gr. 1.428, vino gr. 721; 1788-1789 carne gr. 92, pesce gr. 37, «pietanza» gr. 45, legumi gr. 70, latticini alla dispensiera gr. 24 a 52 monache gr. 28 ed a 6 converse gr. 40, avena gr. 7, grano gr. 724, macinato gr. 717, vino gr. 524; 1792-1793 carne gr. 94, pesce gr. 27, «pietanza» gr. 50, legumi gr. 89, latticini alla dispensiera gr. 43 a 54 monache gr. 32 ed a 6 converse gr. 45, grano gr. 885, macinato gr. 693, vino gr. 342; 1796-1797 carne gr. 88, pesce gr. 23, «pietanza» gr. 75, legumi gr. 64, latticini alla dispensiera gr. 39 a 54 monache gr. 32 ed a 6 converse gr. 45, grano gr. 704, macinato gr. 421, pane gr. 27, vino gr. 364.

consegnato dal procuratore dell'Annunziata alla dispensiera ed alle religiose non fosse consumato per intero.

Per i secoli XVI e XVII il suo impiego quotidiano era stabilito dalla dispensiera e dalla badessa, della cui attività comunque non è pervenuta documentazione. Per la fine del secolo XVIII, invece, la doppia consegna effettuata dal procuratore, per l'intera collettività alla dispensiera e per l'uso personale alle singole religiose, lascia intuire il consumo totale di quello consegnato appunto per l'uso collettivo alla dispensiera, e l'accantonamento delle quantità consegnate individualmente alle singole religiose che ne gestivano direttamente il suo impiego a proprio piacimento.

Estendendo tale ipostesi anche ai latticini si ridurrebbero di molto le quantità su cui effettuare i calcoli dei consumi effettivi di cereali e latticini.

Le incertezze riguardanti i dati su cui basare i calcoli degli elementi componenti il vitto di entrambe le comunità rendono difficoltosa la valutazione di tipo quantitativo del regime alimentare praticato, anche se, comunque, i singoli dati ed i relativi calcoli indicano un livello di consumo alto rispetto ai parametri odierni.

Più chiaramente paiono emergere elementi per una valutazione qualitativa dell'alimentazione seguita nei due conventi.

Il rispetto delle norme sull'uso del cibo e sui digiuni, infatti, consente un consumo selettivo di alimenti concedendo alle comunità regolari un'alimentazione variata ed articolata e comunque privilegiata negli apporti nutrizionali e calorici rispetto alla popolazione del luogo.

GIAMPIETRO MORREALE

L'alimentazione a Novara e nel Novarese tra fine Settecento e fine Ottocento attraverso i documenti dell'Archivio di Stato di Novara

Nel corso del secolo XIX l'area geografica nella quale la città è inserita conobbe, per la duplice spinta della rivoluzione agricola e di quella industriale, un notevole sviluppo economico. Il tenore di vita delle popolazioni ebbe una rapida crescita nella quale i mutamenti alimentari giocarono un ruolo non indifferente. Questi sono ricostruibili attraverso i documenti delle privative e dei dazi comunali, opportunamente integrati da quelli di altri enti o di privati, nonché da relazioni ed indagini di autorità politiche o amministrative. Le informazioni sono state suddivise per argomenti, riservando apposite sezioni ai generi più importanti, cereali, carni e bevande, e raggruppando in un'unica tutti gli altri.

1. *I cereali.* – Come in ogni società agricola preindustriale, anche nel Novarese del Settecento i cereali costituivano la base dell'alimentazione e non solo di quella popolare. Nei due secoli precedenti la coltura del riso aveva assunto un ruolo di primo piano ed ancora crescente verso un culmine che sarebbe stato raggiunto nella seconda metà dell'Ottocento. Eppure, nonostante il piatto tipico — ma piatto tipico «festivo» — della cucina locale sia la «panissa», una minestra asciutta di riso e fagioli con verdure varie, il riso entrava solo marginalmente nell'alimentazione.

La mancata «orientalizzazione» aveva due cause: nella Padania, diversamente dall'Asia, la coltura del riso è concentrata in poche aree dal terreno pesante; in Europa il prezzo del riso fu sempre ed è tutt'ora superiore a quello del più pregiato dei cereali asciutti, il frumento.

Il combinarsi dei due fenomeni fece sì che, nonostante l'alta produttività, il riso divenisse una coltura da esportazione destinata in

particolare ai mercati urbani, anche d'oltralpe. Che il riso fosse un articolo di lusso è dimostrato anche dalle fonti letterarie: nel 1820 Carlo Porta dipinge una presuntuosa nobildonna che affligge con le proprie lamentele un ecclesiastico suo ospite «intrattanta, s'intend, che el ris coseva»[1]. E anche il più tardo *Piccolo mondo antico* di Fogazzaro si apre con l'amichevole battibecco tra il curato ed il Pasotti sul menù della cena alla quale erano invitati dalla marchesa e che, come previsto dal curato, risulterà aperto da un risotto.

Coltivabile solo in grandi tenute, il riso tenne a battesimo il capitalismo agrario locale, in un suolo meno adatto della Bassa lombarda all'allevamento del bestiame coi prati irrigui. Si trattava in sostanza di un'economia di «piantagione», anche se meno disumana di quella tropicale, nella quale la classe dirigente locale trovò l'equivalente economico di ciò che quelle delle nazioni atlantiche avevano in Martinica, a Mauritius o a Sumatra. Ad impedire il totale sconvolgimento della struttura socioeconomica locale fu il concentrarsi delle risaie nel territorio ad ovest di Novara, che divenne una plaga semispopolata (20 abitanti per chilometro quadrato) con piccoli insediamenti sparsi, mentre la zona ad est rimase fittamente popolata (100 abitanti per chilometro quadrato) da robusti villaggi di piccoli proprietari indipendenti che coltivavano all'asciutto. Negli anni precedenti questi avevano in parte riconvertito la produzione adottando il mais, attestato già nel 1580. I contadini avevano accolto con entusiasmo il nuovo cereale che forniva un raccolto pari agli altri con una quantità irrisoria di semente, ma non ne fecero una coltura esclusiva per diversi motivi: era poco adatto alla panificazione, come il miglio del quale prese il posto, e lo stesso riso; era poco richiesto nelle zone montane e lacustri (Cusio, Verbano, Ossola, Valsesia, Ticino svizzero) forti importatrici di segale; spuntava prezzi bassi alla vendita (gran parte dei coltivatori diretti locali superava la soglia dell'autoconsumo).

La coltura della segale, il più diffuso cereale da pane, non fu abbandonata ed il mais si sostituì solo ai grani inferiori. Mancate ambedue le conversioni teoricamente possibili: alla ciotola di riso o alla polenta, il consumo di cereali nel Novarese rimase legato all'uso del

[1] «(...) intanto, s'intende, che il riso cuoceva» in C. PORTA, *Offerta a Dio (La preghiera)*, 5.

pane, fabbricato con una «mistura» di metà segale e metà mais, ottimale in termini di costo/beneficio per la povera società dell'epoca e consumato tanto dai braccianti delle risaie che dai piccoli proprietari delle zone asciutte. Novara si presentava al centro come un'isola. La città è sempre un *habitat* artificiale ma quelle europee di età moderna, rinserrate in severe cerchie di bastioni, trincee e spalti, lo furono in modo particolare. Novara nel Seicento aveva perduto le sue funzioni produttive e gran parte di quelle commerciali, restando precariamente aggrappata a quelle di servizio, come sede dei ceti dirigenti locali. Nella seconda metà del Settecento, dopo una discreta ripresa, non aveva che 7.000 abitanti entro le mura e 4.000 nei sobborghi rurali.

Entro i bastioni viveva il numeroso clero, 800 persone compresi i chierici del seminario ed i conversi dei monasteri, e la classe dirigente laica: aristocratici, proprietari terrieri, liberi professionisti, mercanti e negozianti all'ingrosso, fittabili di grandi tenute, funzionari ed appaltatori di servizi pubblici, 200 famiglie in tutto sul totale di 1.600. Il popolo minuto era composto per lo più da artigiani e domestici, al completo servizio della classe dirigente, poi dall'infimo strato di sottoccupati e addetti ai servizi vari ruotanti attorno al mercato, alle osterie ed ai trasporti. Si trattava di gente che viveva «al minuto», comperando il necessario giorno per giorno al mercato e nelle botteghe. La plebe, povera e priva di scorte, viveva in ambiente malsano, ammassata in case umide e buie dalle pessime condizioni igieniche. Si presentava come «razza» diversa da quella dei contadini: gente alta, magra, e pallida, che si sposava tardi e si riproduceva poco; la mortalità urbana era molto alta e la città in ogni generazione sostituiva un quarto dei suoi abitanti con nuove leve contadine solo per mantenere stabile la sua popolazione. Non stupisce che l'amministrazione, come in tutt'Europa, seguisse con cura l'annona. Anche in città il popolo mangiava pane di mistura, che era però ben diversa da quella rurale, essendo composta da metà frumento e metà segale.

In città si fabbricava nel prestino anche il pane bianco di frumento, consumato solo dalla classe dirigente. Il principio della fine dell'antico regime nel campo alimentare fu, nel 1780, il riscatto della privativa del prestino per l'enorme somma di 80.000 lire piemontesi. «Prestino» era voce dialettale indicante un esercizio nel quale si vendeva pane al minuto. Con tale nome e tali funzioni esistevano solo nelle città, nei

villaggi lavoravano i forni, normalmente di proprietà comunale e concessi in appalto che ritiravano farina dal pubblico consegnando pane a condizioni prefissate: localmente previa trattenuta di un quindicesimo del prodotto, che veniva venduto allo strato più povero dei modesti nuclei artigiani ed ai pochi giornalieri di campagna, gli unici a non tenere scorte.

A Novara la privativa del prestino riguardava solo il monopolio della produzione del pane bianco, mentre la fabbricazione e la vendita di quelli di mistura e di segale erano libere. Si trattava di un diritto fiscale della Camera ma, in pratica, la bardatura protezionistica aveva garantito alla classe dirigente locale la disponibilità di pane bianco senza l'incomodo di doverlo produrre da sé; anche l'aristocrazia abitava in appartamenti ed aveva pochi domestici, in gran parte non conviventi. Trattandosi di un articolo costoso e di limitato smercio, sarebbe scomparso se la sua produzione non fosse stata adeguatamente concentrata e sovvenzionata. Il Municipio, controllando i prezzi prefissava l'utile all'appaltatore, ma glielo garantiva una classica situazione da *Ancien régime*[2]. Nel quinquennio 1774-1778 l'accensatore smaltì in media 1.180 quintali di frumento all'anno, meno di tre quintali di pane al giorno, per il consumo di poche centinaia di persone sulle oltre 7.000 che vivevano entro le mura.

La libera circolazione dei grani e l'abolizione della legislazione vincolistica sui generi alimentari erano in quel momento all'ordine del giorno del dibattito intellettuale e politico, ma la decisione del riscatto non fu presa per adeguarsi alla moda. Il provvedimento ovviava ad una spinta dal basso: la domanda di pane bianco, stagnante da secoli, aveva improvvisamente cominciato a crescere, ed il dibattito intellettuale ne era una semplice conseguenza. All'origine c'era l'aumento a carattere mondiale dei prezzi agricoli iniziato dopo la pace del 1763. Le punte dovute a momentanei episodi di carestia che tanto impressionarono i contemporanei, si inquadravano in una vigorosa tendenza al rialzo e segnarono l'inizio di veri e propri *boom* economici. Le cronache dell'epoca[3] sono esplicite, a Novara la ripresa data dal 1773 e per quanto riguarda il pane, già nel 1780 se ne dovettero trarre le conseguenze.

---

[2] ARCHIVIO DI STATO DI NOVARA (d'ora in poi ASNO), *Comune, parte antica*, b. 297.

[3] F.A. BIANCHINI, *Le cose rimarchevoli della città di Novara*, Novara 1828, pp. 287-290.

La soppressione del monopolio avvenne in vista di un aumento dello smercio, lo prova il Consorzio di garanzia costituito per far fronte al piano di ammortamento trentennale del debito contratto dal Comune[4] nel quale entrarono in quote paritarie 26 esercizi abilitati alla produzione e vendita di pane bianco. Ognuno di essi si accollò una rata mensile di 20 lire milanesi, pari all'affitto di una bottega media completa di forno, magazzino e locale di vendita. Era uno sforzo notevole effettuato evidentemente in vista di alti utili futuri. Venti membri del consorzio erano panettieri, gli altri produttori di dolci. I biscotti, per i quali la città era ed è tutt'ora celebre, richiedono farina della miglior qualità, inoltre nelle società preindustriali il confine col pane bianco è piuttosto labile e sul filo di questo margine d'incertezza si era combattuta una dura battaglia tra l'accensatore del prestino ed i biscottieri, accusati di vendere pane bianco di contrabbando. Richieste di intervento della forza pubblica, sequestri, perizie, controperizie e citazioni in tribunale avevano messo nello scandalo il miglior segmento del mercato dei generi alimentari, quello dei ceti dirigenti consolidati, proprio nel momento in cui vi si affacciavano i ceti affluenti.

Per l'accensatore era una battaglia persa in partenza; il mercato tirava ed il prestino non poteva farvi fronte. Il subbuglio durò poco: i ceti dirigenti rimossero la turbativa al mercato facendo uso dell'autorità politica alla quale, è il caso di sottolinearlo, solo da quattro anni partecipavano — per volontà governativa — anche i borghesi possidenti e professionisti. La rispondenza nel ceto medio degli artigiani/bottegai fu immediata, questi dovevano aver compreso che la prospettiva di lungo periodo era quella di un graduale ma completo passaggio al pane di frumento.

Il Comune mantenne una forma di controllo sulla panificazione con le «mete»[5]. Queste furono in ogni epoca largamente aggirate, ma i documenti relativi alla fissazione dei prezzi sono di grande interesse perché descrivono il processo di panificazione. Nel 1810 un quintale di frumento locale perdeva nella macinazione il 4,9% del peso, quindi la farina veniva burattata per separarla dalla crusca con un'ulteriore

[4] ASNO, *Comune, parte antica*, b. 298.
[5] *Ibid.*, bb. 302-305.

perdita dello 0,4%, ricavandone 48,6 chili di fior di farina, 20 chili di farina seconda detta «roggiolo» e 26,1 chili di crusca. Dalle due farine, impastate separatamente, si ottenevano 56,5 chili di pane bianco e 27,5 chili di pane di roggiolo, che aveva un costo di produzione inferiore di un quinto. Si trattava di un pane scadente, sebbene di frumento, perché la sua farina grossolana «cresceva» del 29% per l'acqua che vi restava unita dopo la cottura, contro il 16% del pane di prima qualità[6].

Il frumento milanese dava risultati leggermente diversi, pesava il 2,5% in più a parità di volume e perdeva meno nella lavorazione: il 3,2% nella macina e lo 0,6% nella burattazione, ma era di qualità meno fine e da un quintale di grano si ottenevano 46,6 chili di fior di farina, 23,7 chili di roggiolo e 26 di crusca. A cottura ultimata i due tipi di pane crescevano rispettivamente del 16% e del 33% rispetto alla farina. Si ricorreva anche a frumento forestiero in un distretto cerealicolo ed esportatore di granaglie perché la pianura novarese (kmq 650 e 55.000 abitanti) produceva appena 48.000 quintali di farine panificabili non burattate all'anno contro ben 55.000 quintali di riso bianco, cioè pronto all'uso[7]. Il 27% della farina era di frumento a causa della domanda urbana, come in Lomellina era del 21% per la presenza della città di Vigevano, mentre nelle colline del Medio Novarese, nelle quali non c'erano città, il frumento scendeva al 10% ed addirittura al 3% in vicinanza dei laghi e nelle valli alpine.

Il Novarese era deficitario di cereali asciutti ed in particolare di frumento, ma il Milanese poteva rifornirlo. Verso il 1780 lo Stato di Milano produceva oltre 500.000 quintali frumento all'anno ed i suoi raccolti di cereali, dopo aver ristagnato o essere regrediti tra l'inizio e la metà del secolo, erano cresciuti del 50% nei trent'anni successivi[8],

---

[6] ASNO, *Prefettura del dipartimento dell'Agogna* (d'ora in poi *Agogna*), b. 2.213, «Esperimenti per il calmiere dei pani di frumento, mistura e segale eseguiti nel forno del seminario nei giorni 6,13 e 14 settembre 1810».

[7] *Ibid.*, Prospetto generale dei raccolti di cereali nel dipartimento per il 1803, con indicazione delle rese in farina, ad eccezione del riso per il quale è indicata la produzione di riso bianco.

[8] F. BELLATI, *Sull'incremento dell'agricoltura nello Stato di Milano nella seconda metà del secolo XVIII*, Milano 1942. Verso il 1830 la carta topografica statistica dell'ingegner Callisto Pasquali attesta, per la sola provincia di Milano (km² 1.849 nei confini dell'epoca) la produzione annua di oltre un milione e mezzo di quintali di cereali.

tanto che le autorità soppressero l'obbligo di notifica dei raccolti sia per i cereali asciutti (1779) che per il riso (1785). Nel periodo napoleonico Milano assorbiva da sola ben 200.000 quintali di frumento e 25.000 di grani inferiori[9], dunque tre quarti degli abitanti mangiavano pane di frumento e solo un quarto quello di mistura. Le campagne del Milanese riuscivano ad esportare sulla riva opposta del Ticino nonostante un simile prelievo e nonostante il consumo di frumento fosse notevole anche nel contado: ad esempio il borgo di Busto Arsizio (7.000 abitanti) era famoso per l'ottima qualità della sua mistura nella quale il frumento era miscelato solo con un quarto di mais[10], mentre a Vigevano, città di 11.000 abitanti e sede anch'essa di manifatture tessili, si fabbricavano solo pane di frumento o di segale[11].

Il consumo di pane a Novara era pressoché identico a quello di Milano. Nel 1810 la capitale contava 135.000 anime, ma non più di 125.000 erano anche «bocche da pane», per lo svezzamento tardivo e l'arcaica struttura per età della popolazione, con un'alta percentuale di bambini nei primi anni di vita. Sulla base dei quantitativi di cereali daziati a Milano si può fissare in 190.000 quintali il suo consumo annuale di pane, con una media di poco superiore ai 400 grammi per bocca al giorno. A Novara le 7.500 bocche urbane consumavano 11.600 quintali di pane, pari a 420 grammi al giorno, ma i quantitativi registrati dal dazio per i diversi tipi di farine dimostrano che il 50% della popolazione mangiava ancora pane di mistura o di segale: il progresso rispetto a trent'anni prima era notevole, ma la capitale era più avanti[12]. La media di 400 grammi era la risultante di situazioni molto diverse, ma all'epoca i consumi maggiori si verificavano tra i ceti dirigenti, composti di fortissimi mangiatori, come in tutte le società sottosviluppate. Nel convitto istituito presso il r. Liceo di Novara vissero nel 1812 una sessantina di studenti, otto professori e due domestici ed il loro consumo *pro capite*

---

[9] G. FERRARIO, *Statistica medico-economica di Milano dal secolo XV fino ai nostri giorni*, Milano 1850.

[10] F. CUNSOLO, *La cucina lombarda*, Milano s.d.

[11] ASNO, *Agogna*, b. 2.212.

[12] *Ibid.*, b. 760. Si sono calcolate le rese in pane considerando tutta la farina come non burattata.

risultò di 630 grammi di pane al giorno al netto degli avanzi. Tale era la capacità di consumo di giovani maschi adulti della classe dirigente [13].

Un elevato consumo di frumento rispetto ai cereali inferiori è indice di progresso e si è vista la distanza tra Novara e Milano; si può valutare anche quella opposta tra Novara e le sue campagne. Nel 1812 la città celebrò con una grandiosa festa di dieci giorni il centenario della traslazione delle spoglie di S. Gaudenzio nella basilica: si prevedeva «un gran straordinario concorso di popolo» dai villaggi della diocesi, valutabile in decine di migliaia di persone. Per fronteggiarne le necessità alimentari il Comune si accordò con i panettieri cittadini che, in cambio di concessioni sul prezzo, si impegnarono a costituire una grossa scorta d'emergenza, ad assumere personale straordinario ed a panificare qualunque quantità il Comune avesse ordinato ad ogni ora del giorno o della notte: l'amministrazione voleva evitare in ogni modo problemi di ordine pubblico. Le scorte comprendevano il 60% di frumento ed il 40% di segale, dunque dovevano servire per un 80% di pane di mistura [14].

Il pane dell'uno o dell'altro tipo, o per lo meno chiamato con lo stesso nome, era diverso da città a città. Era una conseguenza del diverso modo di utilizzare le farine, di pessima qualità per il modesto contenuto tecnologico dei mulini. Quelli tradizionali novaresi erano in grado di lavorare per 180 giorni all'anno (minimo 140, massimo 250) macinando in tutto 1.000 quintali di granaglia (minimo 500, massimo 2.400). Con la rivoluzione si importò la più progredita tecnologia francese che consentiva di costruire sugli stessi canali impianti in grado di lavorare per 240 giorni (minimo 200, massimo 280) con una produzione di oltre 3.000 quintali (minimo 2.400, massimo 4.000). I mulini del nuovo tipo avevano però meccanismi analoghi a quelli tradizionali e non molto meglio bilanciati. Il moto veniva trasmesso alle macine in modo irregolare e ne risultava una farina disomogenea, con chicchi malamente spezzati e polvere fine come il talco, ed anche le perdite di lavorazione restavano alte. Il

[13] *Ibid.*, reg. 427 bis.
[14] *Ibid.*, b. 2.210.

prodotto veniva quindi selezionato con la burattazione e la qualità del pane dipendeva dalle scelte effettuate in quel momento:

RISULTATI DELLA BURATTAZIONE DEL FRUMENTO [15]

1810 NOVARA	1793 VIGEVANO
51% Fior di farina	64% Fior di farina e farina seconda fina
21% Farina di Roggiolo o secondina	12% Farina seconda ordinaria e ravesio fino
28% Crusca e cruschetta	12% Ravesio grosso
	12% Crusca

Con l'impostazione novarese si otteneva una metà di fior di farina ed un quinto di farina seconda, il resto era crusca. Quella di Vigevano distingueva quattro prodotti anziché tre, chiamando «ravesio» la parte migliore della crusca e considerando sia per questo che per la farina seconda due qualità diverse. Si trattava però di una distinzione teorica: nei fatti i prodotti uscivano dalla burattazione nei quattro raggruppamenti indicati in tabella e solo il primo di essi veniva panificato. A Vigevano si miscelava la parte più fine del roggiolo al fior di farina abbassando la qualità del miglior pane prodotto, tutto il resto si vendeva. A Novara invece si panificava tutta la farina seconda, ma separatamente dalla prima. Si trattava di una scelta recente: fino al 1780 il pane di monopolio era stato fabbricato miscelando le due qualità di farina dopo aver separato e venduto solo crusca e «ravezzo» [16]. Sintomatica la scomparsa di quest'ultimo termine a Novara in presenza della panificazione separata delle due farine. Vigevano nel 1793 si trovava in una posizione intermedia tra quelle che Novara occupava nel 1780 e nel 1810, dunque si può ritenere che lo sviluppo fosse omogeneo in tutta la zona.

La rivoluzione mise l'Italia in contatto con la più progredita società francese ed accellerò i processi di cambiamento già in atto. Oltre all'impatto sulla tecnologia molitoria, se ne ebbe uno anche nel gusto. Il pane bianco tradizionale novarese aveva la crosta sottilissima, liscia

[15] *Ibid.*, bb. 2.212 e 2.213.

[16] La denominazione novarese era leggermente diversa dalla vigevanasca «ravesio».

e lucida ed all'interno era stratificato e friabile. Questo pane, tutt'ora fabbricato, si chiamava «pasta dura» in contrapposizione alla «pasta molle francese» con la crosta spessa ed irregolare e la mollica morbida e spugnosa. La pasta dura, come viene chiamata ancor oggi, non è adatta alla lavorazione in pagnotte, se ne facevano trecce o altre forme annodate. Allo stesso modo si fabbricavano i panini che la documentazione definisce «groppini» dal termine dialettale «grupin», cioè piccolo nodo. Da un sacco novarese di frumento (126 litri) si ricavavano 70 groppini di 120 grammi e 185 micche di pane francese da 230 grammi. «Micca» è termine dialettale che indica la confezione in forma di pagnotta e si usava anche all'accrescitivo o al diminuitivo. Nel 1810 venivano infatti chiamati «micconi» i 35 pani di roggiolo da 760 grammi che si ottenevano dalla farina seconda; micche e groppini si fabbricavano con il fior di farina. Il pane bianco veniva ormai fabbricato per quattro quinti alla francese, la pasta dura restava confinata ai panini di lusso. Si trattava di un ruolo che le era congeniale: essendo simile alla sfoglia, si presta ad elaborate costruzioni (tutt'ora i panettieri espongono figure grandi e complesse a scopo pubblicitario) e richiede farina di ottima qualità. Era un vero ibrido tra il pane fine e i dolciumi e fu con prodotti di questo tipo che, alla fine del Settecento, venne lanciata la sfida al monopolio del prestino.

A Novara si consumò sempre poco pane di segale, ma poiché questa entrava nel pane di mistura è opportuno esaminare anche quello di sola segale. Questo grano era più leggero del frumento (83 chili al sacco contro 93 per le qualità novaresi) ed accusava perdite analoghe nella lavorazione, circa il 5% tra macinatura, «volatile», crivellatura e burattazione. Nel 1810, analogamente al frumento, la si separava in 55% di farina prima, 20% di roggiolo e 25% di crusca. Il roggiolo di segale però non si panificava, veniva venduto insieme alla crusca; a cottura ultimata il pane cresceva del 47% rispetto alla farina, risultando tre volte più umido di quallo bianco. Veniva confezionato in micconi di 760 grammi come il pane di roggiolo ed aveva il suo stesso costo di produzione[17]. Un quintale metrico di segale era in grado di produrre 76,5 chili di pane, un sacco novarese 63,5 ma la

[17] ASNO, *Agogna*, b. 2.213.

macina della segale si pagava in natura con un sedicesimo del prodotto quindi un sacco di grano dava solo 59,4 chili di pane. Quest'uso, il minor peso specifico della segale e lo scarto della sua farina seconda, alteravano il rapporto segale frumento all' interno del pane di mistura. Questo infatti non veniva confezionato con pari pesi di farina, ma lavorando pari volumi di granaglie: mezzo sacco di frumento e mezzo di segale davano rispettivamente 32,6 e 20,2 chili di farina e la miscelazione avveniva in queste proporzioni, 62% di frumento e 38% di segale. Dalla cottura uscivano 82 pani da 800 grammi, chiamati pagnotte e non micconi, con una crescita del 24% rispetto alla farina.

A Novara si puntava a standard qualitativi piuttosto elevati che naturalmente alzavano il costo; produrre questo pane di mistura costava solo il 7% in meno del pane bianco e più del pane di roggiolo. In altri luoghi e momenti le scelte potevano essere diverse, come a Vigevano nel 1797 per il pane di segale[18]. La segale lomellina era più pesante di quella novarese ma accusava maggiori perdite di lavorazione, nell'ordine del 7%, inoltre il costo in natura della macina era più alto: un dodicesimo del prodotto. Un quintale metrico di segale non rendeva che 85 chili di farina grezza. Ma dopo lo scarto del 14% di crusca, tutto il resto veniva impastato e cotto ottenendo in tal modo 108 chili di pane da un quintale di granaglie (117 chili pagando in contanti la macina). Si trattava però di un pane di pessima qualità nel quale c'erano più acqua e crusca che farina e che infatti veniva venduto al 45% in meno del pane di frumento. Nel 1797 il Piemonte si trovava peraltro in una situazione drammatica: aveva perso una guerra, era presidiato da truppe francesi e minacciato di sovversione dalla Repubblica cisalpina. Quel pane di segale era un pane di crisi.

Diversa era la situazione nelle campagne, già avvertibile nei sobborghi totalmente ruralizzati dal Seicento. Nel 1807 il comune di Novara esaminò la possibilità di installarvi dei forni comunali come nei villaggi. Non se ne fece nulla perché l'ingegnere incaricato dello studio trovò 139 forni in case private, specie nelle cascine che erano sovente di grandi dimensioni, fino a 70 abitanti: chi non aveva un forno si serviva di quello del vicino. Su 750 famiglie solo cento,

[18] *Ibid.*, b. 2.212.

concentrate nel punto più vicino a porta Vercelli, si servivano dei panettieri cittadini acquistando prodotto confezionato[19]. Si attribuì l'eccezione alla scarsità di legna del sobborgo ma la causa era un'altra. Quasi tutte quelle famiglie erano di ortolani, una vera aristocrazia di coltivatori diretti che si recavano entro le mura a vendere per contanti i loro prodotti e quindi avevano la possibilità e le disponibilità economiche per l'acquisto del pane; oltretutto, non coltivando cereali, non avevano una produzione propria da consumare.

Nelle campagne invece i piccoli proprietari ed affittuari, oltre alla semente, accantonavano la scorta per il consumo famigliare dell'anno successivo ed i salariati fissi ricevevano la maggior parte della paga, da metà a tre quarti, in cereali. Anche gli artigiani stabili: fabbri, falegnami, sarti, tendevano a costituirsi una scorta e spesso erano addirittura pagati in natura dai clienti. L'acquisto del pane, che in città era la norma, in campagna costituiva un'eccezione e le mete dei prezzi erano inutili, salvo nei borghi maggiori dove l'economia monetaria era penetrata più a fondo. Gli esperimenti e la revisione quindicinale delle mete costituivano inoltre un problema impari alle possibilità delle amministrazioni dei villaggi. Lo potevano borghi come Domodossola, Varallo Sesia (tutti i tipi di pane) e Mortara (solo segale), o villaggi dal notevole movimento commerciale come Carpignano (tutti i tipi) e San Giorgio Lomellina (frumento e segale). Altri, seppur grandi come Vespolate, copiavano le mete della città e per il solo pane di frumento[20].

La conclusione del periodo rivoluzionario-napoleonico fu disastrosa. Tra il 1812 ed il 1816 si ebbero continui fallimenti dei raccolti, culminati nella carestia del '16 che mieté migliaia di vittime. Nel 1817 seguì un'epidemia di tifo petecchiale che provocò un numero di morti ancora maggiore[21]. I prezzi tornarono come nel 1801 a quotazioni da stato d'assedio: un grammo d'oro per 6 chili di frumento. Nel 1820, a tempesta conclusa, la popolazione era allo stesso livello numerico del 1790, ma la società si era dotata di tecniche agrarie ed industriali,

---

[19] ASNO, *Comune, parte antica*, b. 302.

[20] ASNO, *Agogna*, b. 2.210.

[21] *Ibid.*, b. 1.820. ARCHIVIO DEL COMUNE DI BELLINZAGO (d'ora in poi ACB), *Serie III*, bb. 65 e 174.

di un sistema giuridico, di procedure fiscali ed amministrative, di un assetto della proprietà fondiaria e soprattutto di una mentalità radicalmente mutate rispetto a trent'anni prima. Erano state poste le premesse di uno sviluppo gigantesco.

Negli anni successivi i prezzi si mantennero bassi rispetto ai massimi precedenti, ma in linea con la tendenza crescente di lungo periodo che si sarebbe capovolta solo nel 1880. Gli anni Venti e Trenta furono di grande abbondanza, le eccedenze cerealicole si fecero costanti e sempre maggiori tanto che Novara si dotò di una Borsa merci che divenne uno dei principali mercati italiani di cereali: tra il 1819 ed il 1837 le quantità trattate raddoppiarono. I preventivi del dazio di consumo erano ottimistici, oscillando tra i 22 ed i 23 mila quintali di farina all'anno. Più modesti i consuntivi pur denotando una crescita notevole: nel 1827 si consumarono 17.620 quintali di farina di frumento grezza e 179 stacciata. Mancano i dati sui cereali inferiori ma entro la cinta daziaria vivevano 9.000 persone, quindi il solo frumento assicurava una razione giornaliera di 470 grammi di pane a testa o di 510 per «bocca»[22]. Negli stessi anni il consumo di cereali nel grosso comune rurale di Bellinzago (2.750 abitanti per il 90% coltivatori diretti) era ancora più elevato: 5.000 sacchi di mais, 3.000 di segale, 100 di frumento e 600 di risone[23]. Tenuto conto delle specifiche rese in farina grezza dei grani della zona e scartando un 30% di crusca, ogni bocca disponeva di una razione di 690 grammi di pane al giorno nel quale il frumento entrava per una quota trascurabile, la segale per il 38% ed il mais per il rimanente. Il valore nutritivo di questo pane era modesto ed integrato da una ridotta quantità di riso, 10 chili *pro capite* all'anno.

Il consumo di riso in città paradossalmente è di difficile valutazione. Il tentativo di imporre un dazio di consumo su questo articolo fallì perché ne entravano quantità notevoli, per lo più a scopo di stoccaggio. Per non provocare la fuga dei mercanti il dazio veniva restituito per le quantità che ripassavano le porte in uscita; la documentazione relativa all'esperimento avvenuto nel 1807-1808 consente di valutare in 22 chili *pro capite* all'anno il consumo cittadino[24]. L'amministrazione

[22] ASNO, *Comune, parte antica*, b. 307.
[23] ACB, *Serie III*, b. 43.
[24] ASNO, *Comune, parte antica*, b. 302.

rinunciò a daziare il consumo limitandosi a chiedere un modestissimo diritto d'entrata sul riso senza interessarsi del suo uso. Trattandosi di un prodotto di qualità, è normale che nel capoluogo se ne consumasse più che nei villaggi e che a Milano se ne consumasse ancora di più, 27 chili *pro capite* compresi i sobborghi fino al 1814, quando Novarese e Lomellina tornarono a far parte del Piemonte. Da allora il consumo nella metropoli lombarda non fece che scendere fino ai 18 chili degli anni Quaranta [25].

Il progresso agrario dell'Ottocento fu assai superiore a quello del secolo precedente: verso il 1720 il raccolto di cereali del basso Novarese si aggirava sui 280.000 quintali, saliti a 500.000 nel 1810 e ad oltre un milione nel 1880. Le ripercussioni si avvertirono prima nel settore commerciale, poi nelle manifatture. Negli anni Trenta e Quaranta iniziò una lunga rivoluzione artigiana, protrattasi fino agli anni Sessanta, nella quale si affermarono piccole aziende a basso consumo di energia. Negli anni Settanta cominciò la rivoluzione industriale vera e propria con le grandi manifatture dapprima ad energia idrica poi, con gli anni Ottanta sempre più ricavata dal vapore. La crescita della meccanizzazione svecchiò i processi produttivi. Alla tecnologia molitoria francese subentrò quella americana: negli anni Sessanta a Novara erano installati due mulini di questo tipo che riuscivano a lavorare per 300 giorni all'anno, in pratica sempre salvo le domeniche ed i periodi di asciutta per manutenzione dei canali, macinando uno 6.000, l'altro addirittura 10.000 quintali di frumento.

Questi mulini erano anche più precisi, le perdite si ridussero al 2,4% tra crivellatura, macinazione ed abburattamento [26]. La farina era di miglior qualità e più omogenea, tanto che cadde la necessità di separare il roggiolo dal fior di farina, si scartava solo il 22% di crusca ed il resto si impastava e cuoceva con una crescita finale del 20% rispetto alla farina stacciata. I vecchi buratti a mano di crine vennero sostituiti dai moderni setacci in velo di seta e la stacciatura, uscita dal processo di panificazione, entrò a far parte di quello di molitura. Nel 1827 il 99% della farina passava la linea daziaria allo stato grezzo, nel

[25] C. FERRARIO, *Statistica medio economica* ... citata.
[26] ASNO, *Provincie*, b. 806.

quadriennio 1865-1869 invece il 62% vi entrò dopo la stacciatura. La marcia del frumento verso la totale conquista del mercato continuava inarrestabile. Negli anni Sessanta le farine inferiori erano solo il 19% del consumo cittadino, percentuale salita leggermente al 21% negli anni Settanta per crollare all'8% nel decennio successivo.

Nel frattempo la città era profondamente mutata, in particolare nei sobborghi. Abbattute le mura e cadute le servitù militari ad esse collegate, nel territorio adiacente al centro storico nacquero manifatture ed abitazioni. La trasformazione di Novara in attivo centro industriale fu accompagnata naturalmente da un forte flusso migratorio proveniente in particolare dall'alto Milanese, dai laghi prealpini e dalle montagne tra il Tortonese, il Genovesato ed il Piacentino. Tutta questa gente che portava con sé le proprie abitudini alimentari si insediò in vicinanza delle manifatture. Nel 1886 la linea daziaria fu ampliata includendovi la parte più vicina dei sobborghi, che ormai aveva assunto caratteristiche urbane. La crescita era stata tumultuosa. Nel 1861 vivevano 14.400 persone nel centro storico ed 8.800 nei sobborghi, nel 1881 erano salite rispettivamente a 15.200 e 12.500. Nella nuova cinta daziaria risultarono inclusi 17.000 consumatori ed il confronto tra gli anni precedenti e successivi all'ampiamento consente di valutare le differenze tra i vecchi ed i nuovi novaresi.

Nel centro storico la razione giornaliera di pane era di 330 grammi con l'8% di grani inferiori, quella della cintura di 280 grammi con il 34% di grani inferiori. Il consumo di pane in città aveva raggiunto il massimo negli anni Trenta calando poi a 410 grammi negli anni Sessanta ed a 370 grammi negli anni Settanta[27]. Nella prima fascia dei sobborghi si mangiava meno pane e più scadente ma si consumava più pasta: 34 chili *pro capite* all'anno contro 12. La maggior parte degli immigrati era abituata a consumare ogni giorno un piatto di pasta, probabilmente un minestrone di verdure, piatto che conobbe una notevole diffusione nell'Ottocento grazie al poderoso sviluppo dell'orticoltura urbana. L'uso della pasta si diffuse dopo l'unificazione e lo sviluppo della rete ferroviaria. All'inizio del secolo a Novara si produceva una pasta scadente di grano tenero più cara di un terzo del miglior pane di frumento;

[27] ASNO, *Atti a stampa del Consiglio comunale.*

quella di grano duro si importava da Genova e costava il doppio. Basta questo a spiegarne il modesto consumo: 188 quintali per 9.000 persone nel 1827. Ma i 14.000 abitanti del centro storico ne consumavano già 749 quintali nel 1871 ed i 15.000 consumatori del 1884 ben 1.476 quintali. Il prezzo era divenuto abbordabile grazie alla meccanizzazione del processo produttivo ed alla diminuzione del costo dei trasporti. Alla fine degli anni Ottanta la pasta di grano duro costava solo il 35% in più del pane bianco ed i consumatori all'interno della linea daziaria ne mangiavano 2.400 quintali all'anno.

La pasta, allora come oggi, si divideva in «lunga» da salsa e «corta» da minestra; in questa seconda versione a Novara era in concorrenza con la «risina», sottoprodotto del riso che doveva essere «pilato», cioè liberato della buccia e poi «sbianchito», togliendo un ulteriore pellicina e la gemma oleosa. L'evoluzione tecnologica di questi procedimenti fu più profonda di quelli relativi al frumento e trasformò le riserie in grandi fabbriche dotate di macchinari sofisticati in grado di gestire processi di lavorazione articolati in più di venti fasi. Nelle ultime si rompevano molti chicchi che venivano separati da quelli interi e venduti ad un prezzo inferiore di oltre il 50%, i novaresi ne facevano grande uso. Nel 1888 il consumo daziato di risina fu di 3.400 quintali, pari a ben 20 chili *pro capite*. I consumi di pasta e risina dilatatisi dopo l'unificazione, equivalevano ormai a 100 grammi *pro capite* al giorno, il che aveva compensato largamente il calo nel consumo di pane. Resta purtroppo impossibile valutare il consumo di riso intero: negli anni Ottanta se ne introducevano in città oltre 150.000 quintali all'anno ma se, come all'inizio del secolo, la razione individuale annua era di 20/25 chili, il 98% di quel riso riattraversava in senso inverso la barriera daziaria.

2. *Le carni.* – Nel 1553 l'antica basilica extramurana di S. Gaudenzio fu demolita per ordine delle autorità militari e l'aristocrazia cittadina che controllava il consiglio comunale ed il capitolo della basilica ne decise la ricostruzione in città. L'opera venne finanziata con l'imposizione della tassa del «sesino», sei denari (2,5 centesimi) di lira milanese ogni libbra grossa (760 grammi) di carne bovina, suina ed ovina venduta in città e nei sobborghi. Il sesino fu soppresso nel 1800 dalla seconda Cisalpina in occasione dell'istituzione dei dazi di consumo. La

documentazione si è conservata dal 1655[28] ma contiene soprattutto carte finanziarie con cifre d'insieme. Difficile articolare i consumi e perfino quantificarli con precisione, perché se ad una lira milanese riscossa corrisposero sempre 40 libbre di carne, variò invece l'aggio dell'appaltatore — quelli noti oscillano tra l'8% ed il 14% — e la documentazione più recente riporta solo gli incassi netti della Fabbrica. Infine, trattandosi di una tassa sulla carne «venale», nulla dice dell'autoconsumo nei sobborghi.

Pur con questi limiti i documenti hanno estrema importanza. Gli incassi netti della Fabbrica nei primi trent'anni del Settecento ristagnarono attorno alle 8.000 lire, balzando poi alle 10/12.000 lire dove rimasero fino al 1765, salvo una flessione durante la guerra di successione austriaca per un'epizoozia bovina. Negli anni Settanta ed Ottanta si ebbe un'ulteriore rapida salita fino a 15.000 lire annue. In cinquant'anni gli incassi erano raddoppiati mentre la popolazione era aumentata di un quinto: dunque era cresciuto del 50% il consumo *pro capite*. Né il punto di partenza era stato basso: l'incasso di 8.000 lire nel 1730, stimando un aggio del 10%, equivale alla vendita di oltre 350.000 libbre di carne e ad un consumo di 28,5 chili per ciascuno dei 9.500 abitanti. Valutando allo stesso modo l'appalto più alto del sesino, quello del triennio 1786-1789 che raggiunse le 15.250 lire all'anno, si ottiene un consumo *pro capite* di 45 chili all'anno per ciascuno degli 11.500 abitanti di città e sobborghi. Per avere un adeguato termine di paragone giovi ricordare che il consumo medio italiano del 1950, compreso un decimo di frattaglie, fu di 16 chili pro capite e di 25 chili nel 1960, che il livello di 45 chili è stato raggiunto solo nel 1971 e che nel 1984 si sono toccati i 77 chili. Questi dati comprendono però da un quarto a un quinto di pollame[29]. Nel valutare l'entità del consumo novarese occorre anche tener presente che la carne soggetta all'imposta del sesino era mangiata in città dai due terzi della popolazione; nei sobborghi si faceva uso quasi solo della carne ricavata dall'allevamento domestico del maiale.

---

[28] ASNO, *Fabbrica lapidea di S. Gaudenzio*, b. 9.

[29] Istituto geografico De Agostini, *Calendario atlante*, Novara 1954-1964-1973-1988.

I consumi novaresi inoltre, specie in epoca più antica, erano di ottima qualità. Durante la loro prima significativa crescita la Fabbrica verificò il lavoro dei sette macellai cittadini per elevare le basi d'appalto del sesino. Il consumo del 1735 fu di 1.800 manzi, 5.000 vitelli e 400 «animali» (cioè maiali), facile da misurare perché l'abbattimento a fini commerciali poteva avvenire solo nei due mattatoi pubblici. Quell'anno i macellai pagarono 10.800 lire a fronte della carne bovina, per un totale di 432.000 libbre. La carne ricavabile da un manzo, misurata nel 1740 su ben 265 capi presso quattro macellai diversi, era di 140 chili (minimo 134, massimo 157), dunque quella ricavabile da un vitello era di circa 15 chili. Possono sembrare valori bassi, anche tenuto conto del fatto che si tratta di pesi morti netti alla vendita, e quindi escludono testa, pelle, zampe, ossa lunghe e sego, ma questo non significa necessariamente che i capi fossero di eccezionale magrezza, è più probabile che venissero abbattuti in giovane età per ricavarne una carne migliore. Lo si deduce da documenti successivi, i quali fanno ritenere che la crescita del consumo nella seconda metà del secolo non fu supportata da un aumento del numero dei capi abbattuti ma dal loro maggior peso ottenuto rinviando l'età di abbattimento.

Il dazio di consumo di epoca napoleonica si riscuoteva alle porte, riguardava la sola città e prevedeva una tariffa per capo introdotto distinguendo tra bovini adulti, vitelli e maiali. Tra il 1810 ed il 1814 pagarono dazio in media 1.160 buoi e vacche, 2.900 vitelli e giovenchi e 790 maiali[30]. Il calo nel numero dei capi rispetto al 1735 non può dipendere dall'esclusione dei sobborghi e ad indicare che si trattava di animali di età e quindi di peso superiore era la stessa nomenclatura: non più manzi, ma buoi e vacche, non più semplicemente vitelli, ma vitelli e giovenchi. La riprova viene da documenti successivi di qualche anno. Nel 1825 il Comune iniziò a scambiare informazioni sui dazi con quello di Torino, dal quale ricevette una relazione di estremo interesse[31]. Il vitello di due o tre mesi, detto «sanato» e nutrito solo con latte e miscela di acqua e farina pesava, esclusi sangue e visceri, dai 45 ai 75 chili. Se l'allevamento proseguiva, si passava all'alimentazione col fieno;

[30] ASNO, *Comune, parte antica*, b. 305.
[31] *Ibid.*, b. 307.

a 18-19 mesi, col nome di vitello «gentile», il capo rendeva al netto di pelle, testa, zampe ed interiora da 110 a 165 chili. In caso di ulteriore prosecuzione dell'allevamento l'animale assumeva la denominazione di «giovenco» ed iniziava a mangiare anche erba fresca. Manteneva questo nome fino a 30 mesi, quando raggiungeva il massimo della forza ed un peso vivo di oltre 400 chili. Nel 1840 a Torino i 117.000 abitanti consumarono 2.000 buoi e 25.000 vitelli per un peso medio rispettivo di 387 e 106 chili di carne e frattaglie, queste ultime per l'11% del totale [32]. Il consumo *pro capite* era dunque di 29 chili all'anno. Dato il peso, si trattava di capi abbattuti ad un'età piuttosto avanzata, certamente superiore a quella dei contemporanei capi novaresi che nel 1841 dettero un risultato di 325 e 60 chili utilizzabili, compreso un 13% di frattaglie. La differenza di peso nei buoi poteva in parte dipendere dalla razza, ma quella dei vitelli era certamente dovuta all'età che a Novara tendeva dunque a restare bassa, anche se lontana dagli estremi di inizio Settecento. Fu dunque nel corso di questo secolo che in città la carne passò da articolo di lusso a merce di largo consumo, con la conseguente riduzione dello standard qualitativo.

Nelle campagne la situazione era diversa ed il popolo non era abituato a mangiare carne bovina: quale fosse in proposito lo stato d'animo rurale è spiegato da un breve stralcio dalle annotazioni prese dal camparo della caccia della contessa di Galliate (borgo di 4.000 abitanti a 7 chilometri da Novara) nel 1796, durante il passaggio dell'esercito napoleonico, che portò con sé una grave epizoozia bovina:

«La venuta la mortelita dele biestie bovine (...) a 15 lulio ano fato un gran fracaso in piaza per le bestie sane per farli mazare che il S. Giudice che non voleva è li deputati dela comunità di Galliate ma la plebe ano voluto farli mazare che prima la carna di manzo soldi venti per libra è adesso soldi dieci per libra è bela. A 17 dato io no fato una pèla è bona Gasparo Majinardo» [33].

Nel dialetto locale «farsene una pelle» indica tutt'ora una scorpacciata inverosimile: si trattava di una rara occasione da non perdere.

---

[32] *Ibidem.*

[33] A. TADINI, *Condizioni annonarie locali in principio del secolo XIX*, in «Bollettino storico per la provincia di Novara», X (1917), 5, pp. 165-170. Il Tadini pubblicò putroppo solo «in gran parte» il diario del camparo Mainardi, ricco di annotazioni politiche ed economiche.

Negli anni Venti in città si ebbe un mercato abbondante e conveniente anche per le carni. Nel 1827 gli 8.900 abitanti entro le mura consumarono 34 bovini adulti, 4.127 vitelli e giovenchi ed 879 maiali: ben 66 chili di carne bovina e 10 di carne suina per persona. Negli anni 1810-1814 la disponibilità era stata rispettivamente di 62 e 9 chili [34]. Queste valutazioni effettuate sulla base di pesi standard superano quella dell'amministrazione dei dazi del 1826 che calcolò in 572.000 libbre grosse il consumo urbano di carne bovina (49 chili *pro capite*) purtroppo senza conteggi dimostrativi [35]. Comunque i consumi urbani, quelli di Novara in particolare, erano molto più alti di quelli rurali. Nel 1827 i 2.760 abitanti di Bellinzago consumarono in tutto 24 buoi, 31 vacche, 13 vitelli, 301 maiali e 6 montoni; allo stesso peso netto dei capi novaresi — quella zona e la Valsesia erano le principali aree di approvvigionamento del capoluogo — si ottengono appena 6 chili di carne bovina ed 11 di carne suina *pro capite* all'anno [36].

Dopo le grandi riforme politiche ed amministrative del '48 il comune di Novara, su richiesta delle autorità centrali, effettuò uno studio approfondito sugli anni 1843-1848. Città e sobborghi consumavano annualmente 1.200-1.500 buoi di 6-8 anni d'età e del peso vivo di 600 chili, 3.900-4.400 vitelli del peso di 80 chili, 1.300-1.400 maiali di 120 chili, 60-100 montoni di 3-4 anni del peso di 25 chili e 1.800 agnelli di 4 chili. Del pollame si citano i prezzi ma non le quantità, inesistente il consumo di conigli [37]. Il peso indicato per i vitelli appare modesto, dato che il ricavo netto tra gli anni Quaranta e Sessanta salì da 60 a 65 chili per capo ed era, come per i capi adulti, il 60% del peso vivo. Comunque, accettando sia quella valutazione che quella sul maiale, nel quale però il peso morto è l'80% del vivo, si ottiene un consumo medio tra città e sobborghi di 40 chili pro capite all'anno di carne bovina ed 8 di carne suina. Il commento dell'amministrazione era però esplicito circa le differenze nascoste sotto le medie: «(...) gli operai di città consumano giornalmente carni di bestiame ed anche pesce, pollo e uova», mentre gli agricoltori dei sobborghi, che non

---

[34] ASNO, *Comune, parte antica*, b. 305.
[35] *Ibid.*, b. 307.
[36] ACB, *Serie III*, b. 145.
[37] ASNO, *Agogna*, b. 2.210.

avevano ancora iniziato la loro trasformazione industriale, mangiavano solo «salume e carne porcina, pesce salato e uova». A mitigare l'impressione di un livello abnormemente alto dei consumi urbani valga considerare il fatto che i pesi indicati sono «con l'osso», anzi secondo la chiara espressione dell'epoca «con la sua gionta proporzionata e godibile», quindi anche con un po' di grassi, tendini, ecc. Il tessuto muscolare vero e proprio era solo il 70/80% del totale.

La separazione di carne ed osso ed anche di carne e grasso aveva molta importanza nel maiale che poteva essere conservato, poca nei bovini che andavano consumati allo stato fresco. A Novara non si distinguevano i vari tagli di carne bovina, salvo una prima ed una seconda scelta; del resto il modo più diffuso di consumarla era il bollito misto di grasso e magro con l'osso, arrosti se ne facevano in casi eccezionali e la bistecca, il nome è di origine americana, si sarebbe diffusa solo nel secolo successivo. Il maiale invece, oltre che imbattibile come «fabbrica» di carne, lo era anche per la sua divisibilità. Le mete generali dei prezzi del comune di Novara nel 1813 elencano 43 prodotti alimentari, ben 19 dei quali ricavati dal maiale. Si vendevano tre tipi di salsiccia, tre di lardo, tre di strutto e due tipi di salame, poi mortadella, pancetta, cotiche e cervellato. Non il prosciutto, del quale non c'è traccia anche nella documentazione dei villaggi. Tre quarti della carne suina veniva insaccata e la migliore si usava per il salame crudo. I prezzi di questi prodotti erano alti, da L. 2,8 al chilo per il salame crudo a L. 1,25 al chilo per la luganiga mezzana (salsiccia mista) e comunque almeno pari al prezzo della carne fresca «di animale», che si vendeva appunto a L. 1,25 al chilo. Questa era, perché disossata, più cara di quella di vitello, che si vendeva dai 75 ai 90 centesimi e di quella di bovino adulto, il prezzo della quale era di 65-75 centesimi[38]. Dopo la carne d'animale la meta elencava altri tre prodotti in scala discendente: le costine (55 centesimi), i piedi (40 centesimi) ed infine i balossi d'animale (10 centesimi). Quest'ultima voce richiama alla memoria una delle più terribili invettive di Voltaire: «(...) un signore che si fa servire in tavola duecento scudi di pesce in

[38] VOLTAIRE (F.M. AROUET, detto), *Dizionario filosofico*, a cura di M. BONFANTINI, Torino 1969, voce *Guerra*.

un giorno di quaresima ha immancabilmente provvisto alla salvezza dell'anima mentre un poveraccio che mangia tre soldi di ossa di montone se ne andrà eternamente a tutti i diavoli»[39]. La scarnificazione lasciava pur sempre qualcosa di utilizzabile che veniva regolarmente venduto: la città non era per tutti il paradiso alimentare che l'altezza dei consumi unitari potrebbe far credere.

Negli anni Quaranta l'introduzione di carni nel recinto daziario raggiunse i massimi e da quel momento, per quanto la resa in carne del bestiame continuasse il suo lento ma costante progresso i consumi cominciarono a ristagnare, poi a diminuire. Negli anni 1861-1863 la resa netta di un bovino adulto era di 355 chili, quella di un vitello di 65, alla fine degli anni Ottanta il peso vivo di un bue era di 650 chili, quello di un vitello di 120 e quello di un maiale di 175[40]. L'aumento della popolazione, molto rapido dopo l'abbattimento delle mura, avvenne prevalentemente per afflusso migratorio ed i nuovi venuti avevano bisogno di tempo per acquisire abitudini e redditi dei ceti popolari cittadini, dunque la stagnazione dei consumi negli anni Cinquanta appare normale ma, mentre la trasformazione della città in centro industriale continuava inarrestabile, si verificarono una serie di crisi incrociate.

Lo sbocco del processo di unificazione nazionale, pilotato da quel Piemonte del quale Novara era una base economica e militare di primaria importanza, si verificò nell'intervallo tra le due più profonde e ravvicinate crisi finanziarie del secolo, quella del 1857 e quella del 1873; dal 1855 al 1870 si combatterono quattro guerre e negli stessi anni due pilastri dell'economia locale come la viticoltura e l'allevamento del baco da seta furono messi in ginocchio dalla peronospora e da una moria senza precedenti dei bachi. Nello stesso tempo si dovettero reperire le risorse per investimenti colossali in canali e ferrovie ed affrontare i traumi derivanti dalla rapidità di movimento e dalla scomparsa della frontiera sulla quale, da una parte o dall'altra, Novara si era sempre trovata. Tra il 1857 ed il 1861 i macellai smaltirono in città e nei sobborghi 7.400 quintali di carne all'anno, alla quale andava aggiunta quella dei 700/750 maiali macellati dai privati nei sobborghi[41].

---

[39] ASNO, *Atti a stampa del Consiglio comunale.*
[40] ASNO, *Comune, parte recente*, b. 271.
[41] *Ibid.*, b. 284.

Il consumo globale era di 8.300 quintali, lo stesso degli anni 1843-1848 mentre la popolazione era cresciuta di oltre un quarto. Col 1861 iniziò il vero e proprio declino, trasformatosi presto in un tracollo per la carne bovina, malamente contrastato da un certo aumento nel consumo di carne di maiale. Ma si trattava di una crisi che, per quanto grave, non aveva carattere strutturale, infatti la ripresa fu abbastanza rapida.

CONSUMI DI CARNE ENTRO LA CINTA DAZIARIA DI NOVARA

Anni	kg pro capite di carne	
	Bovina	Suina
1857-1858	49	9
1861-1863	44	7
1865-1869	39	10
1872-1874	35	11
1877	40	12
1884-1886	48	10

Il centro storico ormai non cresceva più ed i mutamenti tendevano a scaricarsi sulla periferia industriale. Nonostante la crisi, infatti, le caratteristiche di pregio del consumo cittadino non si alterarono. La percentuale di carne di vitello sul totale di quelle di bestiame continuò ad oscillare tra il 27 ed il 34%, mentre era appena del 7% in un centro vicino come Piacenza[42]. Durante la crisi dell'unificazione nazionale si sviluppò invece il consumo di un altro genere di carne, quella di pollame. Il pollo era sempre stato un articolo di lusso, i contadini mangiavano le uova ma vendevano i polli, il consumo dei quali era un vero e proprio distintivo di classe. Nell'ottobre 1800 una pattuglia di cavalleria francese si fermò all'osteria di Cavagliano e l'oste presentò ai sette soldati, oltre al pane ed al vino, carne arrostita di manzo e uova al burro. All'ufficiale, fu servita carne di vitello ed un pollastro intero[43]. Nel 1827 il consumo *pro capite* di polli nel comune di Bellinzago fu esattamente di uno all'anno; anche a Novara il consumo doveva essere modesto, tanto che non attirò le attenzioni

[42] ACB, *Serie I*, b. 63.

[43] ASNO, *Comune, parte recente*, bb. 306-324; *ibid., Atti a stampa del Consiglio comunale.*

del dazio fino alla metà del secolo, tranne le oche — da tre a seimila all'anno — daziate fin dagli anni Venti. Ma all'inizio degli anni Sessanta ormai i 14.000 consumatori della città mangiavano in media 104.000 polli, 6.000 oche e 1.500 tacchini all'anno. Quando la crisi del 1873 vide precipitare il consumo di carni bovine, il numero dei polli salì invece ad oltre 160.000; la successiva ripresa non invertì la tendenza ed all'inizio degli anni Ottanta il dazio registrava in media il passaggio di 185.000 polli, 12.500 anatre, 7.500 oche e 500 tacchini all'anno: 16 chili per ciascuno dei 15.000 consumatori, un decollo in piena regola.

3. *Le bevande.* – L'acqua è la bevanda più importante e l'unica naturale, ma il suo periodo di conservazione è molto breve, all'aria aperta ed alla luce si guasta rapidamente. L'acquedotto è la soluzione più razionale all'approvvigionamento di una città, ma l'incrocio tra le possibilità tecniche e la capacità politica di erogazione della spesa non si verificò a Novara che nel 1897 quando, dopo decenni di sforzi, da una rete di fontanelle sgorgò la prima acqua corrente. La città stava raccolta su un rialzo del terreno alla base del quale erano distribuiti i sobborghi e non c'erano corsi d'acqua naturali a meno di un chilometro. La loro acqua comunque, come quella delle rogge e dei fossi artificiali presenti nei sobborghi, era poco affidabile. Nelle pianure l'acqua è sicura solo appena sgorgata dal sottosuolo: il corso lento, le gore e le lanche, gli sbarramenti artificiali, l'uso nei prati e nelle risaie, tutto congiurava a far sì che si popolasse di microorganismi. Comunque a rendere impossibile l'uso dell'acqua di superficie in città era il problema del trasporto. Di granaglie o di legna si poteva fare scorta una volta all'anno riponendole nei solai, mentre l'acqua andava continuamente attinta fresca. Poichè la città si trova a sud della linea delle risorgive in una zona ricca d'acqua, i cortili delle abitazioni sia in città che nei sobborghi erano dotati di pozzo.

In epoca preindustriale però lo scavo di pozzi a mano era un affar serio e la profondità di dieci metri era già un record. Le deiezioni organiche umane, in campagna quelle animali, aggravavano la situazione, raggiungendo facilmente quella profondità. L'acqua era considerata pertanto una bevanda malsana e guardata con sospetto. Nella prima metà dell'Ottocento la tecnica di scavo dei pozzi migliorò e si diffuse

l'utilizzo di pompe a stantuffo che, col nome di «surbie» (succhie), vennero installate nel vano dei vecchi pozzi, la bocca dei quali si trovava sui muri perimetrali dei cortili e non nel mezzo di essi. Il nome di pompa fu riservato a quegli impianti che vennero installati *ex novo* a partire dalla metà del secolo con tubi infissi direttamente nel suolo. Si cominciò a parlare di acquedotto nel 1858 quando ormai le infiltrazioni delle fognature nel centro storico avevano raggiunto i 20 metri di profondità. La popolazione era raddoppiata in cinquant'anni ma il primo progetto concreto fu presentato solo nel 1868 e non ebbe seguito. Se ne riparlò dopo un altro decennio, quando la situazione finanziaria tornò al bello e le analisi chimiche chiarirono che ormai l'acqua pura si trovava solo a 25 metri di profondità. Nel 1880, dopo un iniziale orientamento alle prealpi biellesi, si iniziarono i lavori per l'acquedotto con origine in una zona ricca di sorgenti nell'alta pianura, venti chilometri a nord. I lavori furono lunghi e travagliati e poiché la situazione diveniva sempre peggiore, nel 1888 fu trivellato nella piazza della stazione un pozzo pubblico profondo 44 metri con pompaggio meccanico dell'acqua. Quella dell'acquedotto riuscì a raggiungere le condutture urbane nel 1894, ma l'erogazione divenne continua solo nel 1897 con una portata di 40 litri al secondo a due atmosfere di pressione[44].

La secolare diffidenza nei confronti dell'acqua era dunque pienamente giustificata. La cultura popolare tramanda innumerevoli detti che attribuiscono all'acqua ogni sorta di mali e giungono a qualificare come maledetta la bevanda che S. Francesco aveva definito «humile pretiosa et casta». Tanta acrimonia non può essersi sviluppata in confraternite di beoni né va considerata una primitiva ma astuta forma di pubblicità da parte degli osti dell'epoca: il vino, essendo il prodotto di una fermentazione controllata, dal punto di vista batteriologico era sicuro. I documenti preindustriali relativi al vino, particolarmente in città, attestano infatti consumi abnormi e Novara non fa eccezione, anche perché il suo territorio fu sempre ed è tutt'ora buon produttore di vini. Il dato certo più antico è quello del dazio per l'anno 1807: ben 24.600 ettolitri, pari a 328 litri per ciascuno dei 7.500 residenti entro le mura[45].

---

[44] A. Rizzi, *L'acqua potabile a Novara*, Novara 1948.

[45] ASNO, *Comune, parte antica*, b. 302.

Per quanto un simile livello di consumo possa apparire eccessivo, esso è pari a quello ricavabile per il 1812 dai documenti del Convitto del quale si è parlato a proposito del pane: 0,9 litri a testa al giorno. Quel consumo era dunque fisicamente possibile, economicamente molto meno. Il consumo di vino era infatti molto più elastico di quello del pane. Dal 1809 le quantità daziate scesero continuamente fino ai 200 litri pro capite del 1814. Il confronto tra preventivi e consuntivi del dazio tra il 1809 ed il 1814 mostra che il consumo reale di farina si attestò al 91% e quello di vino solo al 77% delle aspettative. La voce merceologica del dazio napoleonico offre un'altra chiave di lettura dell'alto consumo: i dati si riferiscono a vino, mezzo vino ed aceto. Documenti di poco successivi attestano un consumo irrisorio di aceto, nell'ordine dello 0,3% del totale, ma certamente notevole doveva essere quello del mezzo vino o vinello. Dal mosto ottenuto con la prima spremitura delle uve si ricavava il vino vero e proprio, normalmente di gradazione alcoolica superiore a 10°, poi si aggiungeva acqua alle vinacce e torchiandole si otteneva un prodotto molto leggero (5-6°) che andava consumato entro l'anno ma costava poco e si poteva bere in quantità.

Comunque il vino non era considerato un articolo di lusso ma un prodotto di prima necessità, quasi come il pane e certamente più della carne. Nelle relazioni di amministratori e medici la mancanza o scarsezza di vino nella dieta era considerata, come quella del sale, fonte di gravi disturbi digestivi e pericolosa per la salute[46]. In conseguenza la vite si coltivava dappertutto, anche in pianura, dove molte zone erano forti esportatrici di vino. Se ne producevano migliaia di ettolitri perfino nell'Ossola, sia nell'ampia vallata centrale che nelle dirupate valli laterali, dove si trovavano vigneti arrampicati fino ad 800 metri d'altitudine in luoghi, dove non cresceva neppure la segale. Si produceva vino, per quanto poco, cattivo ed acido, in paesi come Crodo e Bognanco, oggi famosi per le loro acque minerali di montagna. Fino alla metà dell'Ottocento i potatori delle vigne del Novarese e di una parte del Milanese venivano stagionalmente dai villaggi della val Cannobina: una dozzina di comunità, per un totale di 5.000 abitanti, arroccate sui fianchi di un

[46] ASNO, *Agogna*, bb. 1818-1820, Annotazioni dei sindaci e dei medici sui negativi dati demografici dell'anno 1812.

vero e proprio canyon che metteva in comunicazione il lago Maggiore e l'Ossola. Una zona poverissima, che riusciva a mala pena a produrre 400 quintali di cereali all'anno, ma aveva 550 ha di vigne su terrazza.

Durante la Restaurazione, come per altri generi, si ebbe un vero e proprio *boom* delle disponibilità; il massimo mai introdotto nella barriera daziaria fu di 29.872 ettolitri nel 1827[47]. Si trattava quasi esclusivamente di prodotto locale, appena 12 ettolitri erano di provenienza forestiera, e pressoché solo allo stato sfuso: meno di 5.000 litri passarono la barriera già imbottigliati. Come per gli altri generi di consumo, gli standard urbani erano più alti di quelli rurali. Nel comune di Bellinzago negli anni Venti si consumavano 78 litri *pro capite* all'anno, 37 dei quali di produzione locale[48]; il comune aveva 92 ettari di vigne con una produzione di 11 ettolitri per ettaro[49]. Il consumo medio delle campagne doveva aggirarsi un po' ovunque attorno agli 80 litri *pro capite*, perché gli appunti presi durante la visita che il prefetto del Dipartimento dell'Agogna effettuò nella sua giurisdizione convergono nell'indicare attorno a quel valore il giudizio di sufficienza della produzione al consumo interno[50].

L'indagine del comune di Novara sugli anni 1843-1848 non contiene dati statistici sul vino, ma la chiara indicazione che mentre gli operai di città ne consumavano tutti i giorni, i contadini bevevano vino solo nelle feste. All'inizio degli anni Cinquanta comunque il consumo cittadino era sceso, a causa del miglioramento della qualità e della progressiva scomparsa del vinello dal mercato urbano; negli anni 1851-1853 fu di 20.700 ettolitri all'anno, pari a 190 litri per residente. Negli anni successivi le viti furono attaccate dalla peronospora che determinò un crollo dei consumi, scesi nel 1857 a soli 14.000 ettolitri. La ripresa fu rapida grazie alla solforazione delle viti, ma negli anni Sessanta le quantità daziate oscillarono tra 17.500 ed i 20.000 ettolitri, per una media individuale di circa 130 litri[51]. Negli anni Settanta sopravvenne l'ancora più grave crisi della filossera che costrinse alla

[47] ASNO, *Comune, parte antica*, b. 307.
[48] ACB, *Serie III*, b. 43.
[49] ASNO, *Fondo museo*, b. 579.
[50] ASNO, *Agogna*, reg. 260.
[51] ASNO, *Comune, parte recente*, b. 284.

sostituzione delle viti con piante americane. Le viti di pianura e di montagna scomparvero durante questi disastri e la viticoltura si concentrò nelle più produttive colline. Ne fu stimolato anche un netto miglioramento della qualità chiaramente visibile dagli anni Ottanta[52].

I quantitativi introdotti nella barriera daziaria rimasero fino alla fine del secolo sul livello di 130 litri *pro capite*, ma in quel totale era compreso anche il consumo delle osterie. Nel 1776 erano state 45 in città ed 8 nei sobborghi: in esse si cumulavano la funzione di pubblico ritrovo e quella di alloggio per i forestieri. Verso il 1830 iniziò il processo di scissione dei due ruoli con la nascita dei primi caffè ed alberghi; nel 1861, quando ormai a Novara facevano capo cinque linee ferroviarie, in città si trovavano 20 osterie, 14 alberghi e 27 caffè, nei sobborghi 8 osterie, due alberghi ed un caffè[53]. Lo smercio nelle mescite pubbliche era gigantesco: nel 1852 le osterie smaltirono 7.564 ettolitri di vino, un terzo del totale daziato e quattro quinti di esse si trovavano all'interno della barriera; anche le scorte erano notevoli: 2.500 ettolitri[54]. Le osterie erano molto frequentate anche dai residenti, ma gli uomini di campagna non mancavano mai di farvi soste prolungate quando si recavano in città. La letteratura ottocentesca abbonda di riferimenti a contadini e fattori che rientrano a notte fonda alle loro cascine solo perché il cavallo è capace di trovare da solo la strada mentre loro dormono sul carro o sul calesse completamente ubriachi. Certe leggende non nascono per caso. I consumi rurali, anche tra i piccoli proprietari, erano nettamente inferiori a quelli urbani, e la visita in città, lontano dallo sparagnino ambiente domestico, incoraggiava alla trasgressione. Le occasioni di recarvisi non mancavano tra le fiere, i mercati e la necessità di adire i pubblici uffici, ma è impossibile tradurre queste impressioni in dati statistici che dicano quanto vino era consumato dai forestieri: in ogni caso meno di un terzo del totale daziato.

L'Ottocento vide anche un certo sviluppo nel consumo dei liquori. Questo era iniziato nel secolo precedente, ma la sua espansione fu

---

[52] *Ibid.*, b. 327. All'esposizione universale di Milano del 1881 ben sette dei 56 partecipanti novaresi erano produttori di vini di qualità, tutti provenienti dalle zone tipiche: Ghemme, Fara, Cavallirio e Romagnano.

[53] *Ibid.*, stato di popolazione del 1861.

[54] *Ibid.*, b. 242.

sempre frenata dal prezzo, sei volte più alto di quello del vino, che ne faceva un articolo di puro lusso e da una politica fiscale estremamente dura, volta a bloccare la diffusione di prodotti considerati pericolosi per la salute pubblica: il dazio napoleonico era 25 volte più alto di quello del vino. Nel 1810 si introdussero in città 250 ettolitri di acquavite e 15 di rosolio, tre litri e mezzo *pro capite*, ma in seguito il consumo fu stroncato dalla crisi economica, precipitando a 110 ettolitri l'anno successivo, 90 nel 1812 e 50 nel 1813. La Restaurazione vide la consueta ripresa e nel 1827 furono nuovamente daziati oltre 250 ettolitri di superalcoolici; la loro articolazione era però nettamente mutata: solo 35 erano di acquavite, 7 di altri liquori e ben 215 di spirito, semplice base per la produzione di una maggiore quantità di liquori aromatizzati, per lo meno il doppio. Le quantità daziate presentano sbalzi notevoli da un anno all'altro ma con la tendenza, contraria a quella del vino, ad una crescita continua. All'inizio degli anni Sessanta il consumo era salito a 430 ettolitri, smerciati per i tre quarti in caffè ed osterie[55]. Nel 1877 il consumo salì a 620 ettolitri ed addirittura a 700 nel 1885, ma nei tre anni successivi si verificò una caduta del 40%.

L'ultima bevanda alcoolica usata a Novara, la birra, rimase confinata ai margini dai gusti dei consumatori. Trattandosi di un prodotto industriale si fabbricava in città, negli anni Venti in due aziendine che lavoravano solo cinque mesi all'anno. Il processo produttivo consisteva nel macerare l'orzo finché non germogliava, nel tostarlo poi su piastre di ferro forate, macinarlo e mescolarlo con acqua e dolcificanti. Il liquido veniva quindi cotto col luppolo, pulito dalle scorie e lasciato fermentare. Dai prodotti usati si deduce che un'azienda produceva birra dolce e leggera, l'altra più scura, densa ed amara[56]:

BIRRA	INGREDIENTI			
	Orzo	Luppolo	Zucchero	Miele
7.020 litri	2.000 kg	32 kg	43 kg	43 kg
9.180 litri	1.830 kg	16 kg	255 kg	—

[55] *Ibid.*, b. 271.

[56] ASNO, *Comune, parte antica*, b. 1.822.

Negli anni Cinquanta il consumo salì a 500 ettolitri ed a 650 nel decennio successivo. Si importava il «birrone» da Chiavenna e per quella via scese ad insediarsi a Novara un'azienda del Canton Grigioni che installò in un sobborgo una filiale modello con personale parte svizzero e parte locale, compresi bottaio e spedítore per l'invio ai destinatari a mezzo ferrovia. Nonostante il netto miglioramento della qualità ed il prezzo leggermente più basso di quello del vino comune, la «squallida cervogia», come l'aveva chiamata il Redi, non riuscì a fare breccia nel mercato novarese. Fino alla fine degli anni Settanta il consumo non superò i 700 ettolitri, il 3% di quello di vino. Il dazio la teneva in così scarsa considerazione da finire per includerla in un'unica voce con la gazosa, altro consumo marginale di appena un paio di centinaia di ettolitri all'anno, cancellando così la possibilità di verificarne l'andamento.

Un'altra bevanda della quale occorre parlare è il caffè, affermatosi come prodotto di largo consumo nell'Ottocento. A Novara nel 1827 i 9.000 cittadini ne consumarono 106 quintali, i 15.000 del 1879 ben 445. Calcolando una perdita del 20% nella torrefazione ed un consumo di 5 grammi per tazzina, nel 1827 a Novara si bevevano 4.500 caffè al giorno, saliti ad oltre 19.500 nel 1879. A questi ultimi va aggiunto un ulteriore 20% per il consumo di surrogati. L'usanza della tazzina di caffè si era dunque pienamente affermata in quel periodo, ma la diffusione era probabilmente maggiore, dato che 5 grammi è una dose da espresso, mentre allora il caffè si preparava con la cuccuma, pertanto era piuttosto lungo e se ne ricavava una quantità maggiore di quella ottenibile coi metodi del secolo successivo.

Parallelamente a quello del caffè, avvenne lo sviluppo del consumo di latte, che nel Novarese era esclusivamente bovino. Anche questo liquido aveva sempre goduto di cattiva reputazione perché soggetto ad alterarsi rapidamente. Non è misurabile il consumo dei contadini, ma quasi certamente il latte finiva per lo più trasformato in burro e formaggi. Il consumo cittadino del Settecento doveva essere irrisorio o inesistente: troppa la diffidenza e troppe le difficoltà che si frapponevano al trasporto. Nell'Ottocento diminuirono le epizoozie e crebbe sia il numero del bestiame che la sua resa in latte. Dall'età napoleonica le strade ebbero una buona manutenzione che consentì ovunque l'uso di vetture rapide a cavalli e l'aumento generale dei redditi consentì il

formarsi di una domanda che a sua volta generò una rete di distribuzione. Nella seconda metà degli anni Sessanta, quando il dazio si «accorse» della sua esistenza, il latte aveva già raggiunto un livello di consumo di 25 litri pro capite all'anno. Durante la crisi degli anni Settanta il consumo di latte si pose in netta controtendenza a quello delle carni bovine, crescendo ad un ritmo ancora più rapido di quello del pollame. Nella seconda metà degli anni Settanta raggiunse i 38 litri, superò i 40 all'inizio del decennio successivo e giunse a sfiorare i 50 verso la fine. La diffusione del consumo e quindi la necessità di venderlo al minuto mutarono il significato della parola lattaio. Questo nome indicava quelli che oggi sono chiamati casari, cioè i fabbricanti di formaggio. Fino al 1840 alcuni avevano operato in città, poi erano stati espulsi nei sobborghi dai regolamenti d'igiene pubblica insieme ad altre attività. Nel 1861 esistevano invece in centro quattro «venditori di latte». Dopo il 1880 le manifatture artigiane si trasformarono in piccole industrie casearie ed i loro lavoratori furono chiamati prima operai lattai poi casari. A quel punto il vecchio termine che aveva indicato una categoria artigiana fu ereditato da una di negozianti[57].

4. *Generi alimentari diversi.* – Quantitativamente i consumi alimentari urbani risultanti dal dazio sono pressoché esauriti con cereali, carni e bevande: il panorama alimentare novarese di fine Ottocento comprende 170 chili di cereali, 70 di carni, 140 litri di alcoolici e 50 di latte *pro capite* all'anno, gli altri beni daziati: pesce, zucchero e grassi (olio, burro e formaggi) superavano a stento i 40 chili per abitante. Ma a Novara non si daziavano la frutta e la verdura, ad eccezione di agrumi e frutta secca, considerati articoli di lusso. Conviene quindi prima esaminare gli altri vegetali, essenzialmente verdure in quanto il consumo di frutta era modesto, sulla base delle superfici coltivate non poteva superare il 10-15% di quello di ortaggi. La coltivazione di questi ultimi assunse rilievo nell'Italia padana durante la crisi del tardo Medioevo, quando i cittadini in seguito alle carestie presero l'abitudine di inserire molte verdure nella propria dieta. I sobborghi urbani videro infittirsi gli orti col crescere dei disordini che resero precari gli ap-

[57] ASNO, *Comune, parte recente*, b. 327.

provvigionamenti di cereali. Fu un'innovazione di notevole portata, fino a quel momento l'alimentazione era stata pressoché priva di prodotti freschi e lo sviluppo dell'orticultura continuò poi senza interruzioni[58]. Il principale prodotto degli orti erano i cavoli, dei quali gli ortolani avevano selezionato decine di qualità che si potevano ottenere in tutte le stagioni; seguivano le cipolle e l'aglio, dei quali si faceva grande uso sia per la loro capacità di conservarsi a lungo che per il notevole potere disinfettante. Infine si coltivavano carote, cardi, zucche ed erbe «dure» in generale, perché più robuste e di più facile trasporto e conservazione. Poco usate quelle tenere come la lattuga.

Per valutare il consumo urbano occorre stimarlo sulla base della capacità produttiva delle superfici coltivate ad orto. I rilievi catastali eseguiti tra il 1858 ed il 1871 trovarono 137 ettari di orti in tutto il territorio comunale comprese le frazioni, 98 dei quali, tutti nei sobborghi, erano colture intensive per il mercato[59]. Pur essendo incomparabilmente superiori a quelle dei villaggi possono apparire superfici modeste, ma la brevità dei periodi vegetativi e la varietà delle colture possibili consentono rotazioni fittissime con almeno quattro raccolti all'anno sullo stesso terreno, per cui la capacità produttiva doveva aggirarsi sui 500 quintali di verdure per ettaro. Si può stimare che a Novara negli anni Settanta si producessero 60/70 mila quintali di ortaggi all'anno con un consumo medio di circa 220 chili per ciascuno dei 30.000 abitanti. Non stupisca la cifra, perché gli scarti nelle verdure sono enormi, spesso nell'ordine del 50%. Nel consumo di ortaggi, che erano un articolo tipicamente urbano, non erano comprese le patate e le leguminose da granella, le une e le altre considerate colture agrarie e pochissimo consumate in città.

La situazione si rovesciava nelle campagne che erano scarse d'orti mentre nei villaggi si consumavano molti legumi, in particolare fagioli e dal Settecento anche patate. Nel 1852 il villaggio di Bellinzago non aveva che pochi orti nei quali si coltivavano aglio ed insalata per uso familiare, ma al consumo annuo di 225 chili di pane di mistura e 10 di riso si aggiungevano 31 chili di patate, 27 di legumi freschi e 14 di

---

[58] Per la crescita delle superfici ad orto nel tardo Medioevo cfr. C. ROTELLI, *Una campagna medievale*, Torino 1973, appendice H.

[59] ASNO, *Comune, parte recente*, b. 539.

castagne[60]. I contadini integravano la dieta di cereali non con ortaggi ma con altri farinacei. Le prime notizie certe di coltura delle patate in quel comune risalgono al 1814 e seguono di oltre un secolo quelle sulle rape, che però rimasero sempre marginali. In pianura la patata si diffuse nel corso dell'Ottocento ma nelle valli alpine e sulle rive dei laghi era già largamente coltivata all'inizio del secolo nonostante l'opposizione dei maggiorenti locali che controllavano l'approvvigionamento e lo smercio dei cereali. I contadini impararono presto ad apprezzare i tuberi, incoraggiati dalle autorità dello Stato, in particolare durante il periodo napoleonico. In via di progressiva contrazione era invece l'uso della castagna che fino all'inizio dell'Ottocento si era largamente venduta anche in città grazie al suo bassissimo prezzo, inferiore a quello di ogni altro farinaceo, sia nella versione arrostita che in quella bollita, ancor più economica : le vendevano per strada i castagnai ambulanti del Ticino svizzero, ben 12 nel 1776, poi diminuiti fino a sparire nel secolo successivo, quando le trecce dei marroni bolliti si ridussero, come tutt'ora, ad acquisto tradizionale e quasi devozionale in occasione della festa del Santo Patrono.

I regimi alimentari urbano e rurale differivano anche nei grassi. La situazione nelle campagne può essere facilmente spiegata da un vitalizio alimentare concesso nel 1728 a Bellinzago: tre sacchi di melgone (276 chili di mais), un sacco di segale (91 chili), 150 fascine di legna (128 chili), due brente di vino (104 litri), sei libbre di lardo (4,6 chili), sei di salame e sei di olio di noce[61]. Uno dei tre sacchi di mais era in eccesso e si poteva vendere per acquistare altro. Cent'anni dopo non era cambiato molto: si sono visti i consumi di carne ed in aggiunta ad essa non si consumavano che due kg di burro e due di formaggio *pro capite* all'anno, per lo più importati dall'alto Novarese, data la scarsissima produzione locale. Il raccolto delle noci (700-800 sacchi negli anni Quaranta) attesta un consumo *pro capite* di 5 litri d'olio all'anno, ai quali va aggiunto un po' d'olio di ravizzone, molto più diffuso nella Bassa e, per tutto il villaggio, appena due quintali di olio d'oliva, prodotto di lusso importato dalla Liguria. Da Genova giun-

[60] ACB, *Serie III*, b. 145.
[61] ASNO, *Notaio De Marchi Francesco Maria*, Minutario 1.

gevano anche una ventina di quintali di baccalà, meno di un chilo pro capite. L'unica altra informazione che si ricava dai documenti è quella relativa alle uova, che erano invece consumate in abbondanza, 190 a testa all'anno, pari a circa 9,5 chili [62].

La situazione delle campagne non era delle più brillanti, ma questo quadro, redatto su documenti ufficiali, tiene conto solo delle risorse certe, giacché quelle incerte lasciano traccia soltanto nella letteratura o nella tradizione orale. Ma queste ultime, per quanto non misurabili, giocavano nelle campagne un ruolo estremamente concreto: rane, lumache, funghi, asparagi selvatici, cicoria, uccelli di passo e pesce d'acqua dolce costituirono una significativa integrazione alla dieta rurale fino a tutta la prima metà del secolo XX. In città queste risorse erano inaccessibili, tutto si otteneva per acquisto sul mercato o nelle botteghe e quindi era molto più facilmente misurabile:

CONSUMI ANNUI PRO CAPITE DI GENERI ALIMENTARI DIVERSI A NOVARA (KG)

Anni	Pesce	Olio	Burro	Formaggio	Zucchero	Agrumi
1812/14	—	6,2	8,8	13,4	—	—
1827	3,2	7,8	—	12,3	7,1	—
1852/53	3,9	10,6	—	11,0	—	—
1857/58	3,5	6,7	3,8	8,0	—	—
1861/63	2,9	5,0	—	6,3	—	—
1865/69	2,9	5,1	6,3	9,3	12,8	—
1875/77	2,7	4,4	5,2	9,9	11,4	5,7
1884/86	3,4	4,6	5,2	9,1	12,5	5,4

Anche se talune informazioni possono apparire contradditorie il quadro d'insieme non è equivoco. Il consumo di pesce era modesto e stabile, quello di zucchero in crescita frenata (a causa dell'alto prezzo) e quello di grassi, dopo aver subìto un notevole calo nella crisi di metà secolo ed in concomitanza al flusso migratorio, dette scarsi segni di ripresa, contrariamente a quello di carne. Un referente contemporaneo ai consumi novaresi di fine Ottocento è quello dei consumi medi nazionali del 1950, precedenti al decollo «consumistico» del decennio successivo: 6 chili di pesce, 8 d'olio, 2 di burro, 6 di formaggio e 13

[62] ACB, *Serie III*, b. 145.

di zucchero[63]. I volumi globali sono pressoché identici con differenze qualitative, più olio e meno burro, più pesce e meno formaggio, dovute al fatto che la media nazionale tiene conto della differente tradizione dietetica delle regioni mediterranee. Il livello dei consumi cittadini resta superiore a quello rurale anche dopo il calo di metà secolo. I modestissimi valori di Bellinzago sono infatti confermati da un'indagine effettuata dagli ufficiali daziari cittadini nel 1861 per imporre un «abbonamento» ai negozianti che operavano all'esterno della barriera:

CONSUMI PRO CAPITE IN KG NELL'ANNO 1861

NOVARA	Olio	Pesce	Formaggio
Città	5,0	2,9	6,3
Sobborghi	5,3	3,1	7,9
Frazioni	1,7	1,0	2,6

I consumi nei villaggi rurali erano bassissimi mentre quelli dei sobborghi risultavano maggiori di quelli cittadini, certamente in connessione col più basso consumo di carne, in particolare bovina, che in tal modo era parzialmente compensato.

Il consumo di pesce era estremamente modesto e per tutto il secolo fluttuò intorno ai tre chili *pro capite* all'anno, a conferirgli maggior consistenza era il fatto che si trattava per tre quarti di pesce conservato e quindi di sapore molto forte e privo di scarti. Proveniva per più di metà dall'Atlantico, merluzzo, baccalà, aringhe e solo per il rimanente dal Mediterraneo, tonno, acciughe, sardine; soltanto dopo l'unificazione si ebbe un marginale spostamento verso le qualità mediterranee. Il pesce fresco era tutto d'acqua dolce, per lo più del lago Maggiore. Questo era ricchissimo di fauna ittica ed all'inizio dell'Ottocento vi si contavano ben otto specie commestibili: trote, lucci, agoni, bottatrici, aguglie, persici, arborelle e scanzoni. Il lago era stato per secoli, in un certo senso, proprietà della famiglia Borromeo che aveva regolato la concessione delle licenze in modo da concentrare i pescatori in un'isola e da mantenere alle acque un abbondante popolamento. I pesci erano

[63] ISTITUTO GEOGRAFICO DE AGOSTINI, *Calendario atlante*, Novara 1954.

spesso di dimensioni notevoli, fece epoca la cattura di una trota di 70 chili[64]. Il centro del commercio era a Meina, una località che fino a metà Ottocento visse attorno alla decina di ghiacciaie nelle quali si conservava il prodotto che otto vetture veloci a cavalli smistavano ogni settimana a Milano, Torino, Novara, Alessandria e Casale Monferrato. Anche i torrenti di montagna erano ricchi di pesce, in particolare quelli dell'Ossola lo erano di trote, ma questo serviva solo per l'autoconsumo dei valligiani.

Un altro articolo importante sul quale è difficile fare poco più che considerazioni generali è lo zucchero. Si trattava solo di zucchero di canna importato dai paesi tropicali, perché la produzione nazionale di quello di barbabietola iniziò verso il 1890. I livelli di consumo novaresi erano estremamente elevati, tenuto conto del fatto che nel 1901 la media nazionale era inferiore ai 3 chili *pro capite* e poco superiore ai cinque allo scoppio della prima guerra mondiale. Nelle città il consumo di zucchero cresceva in proporzione a quello del caffè, nel secolo precedente era accaduto lo stesso fenomeno in Inghilterra con il tè, mentre nei villaggi doveva essere pressoché nullo. Il dolcificante delle zone rurali era il miele, che infatti veniva prodotto un po' ovunque, ma con disponibilità poco superiore al mezzo chilo *pro capite* all'anno[65].

Non resta che parlare dei grassi: olio, burro e formaggio. L'olio consumato nelle campagne novaresi era quello di noce, di uso quasi esclusivo in collina ed in montagna, ed affiancato nelle pianure da quello di ravizzone. Quest'ultimo, che non richiedeva il lungo e complesso investimento in alberi d'alto fusto, si diffuse nell'Ottocento fino a soppiantare completamente l'altro. L'olio migliore era ovviamente quello d'oliva, che si importava dalla Riviera ligure e costava il 70% in più di quello di noce. Solo in città se ne consumava molto, giacché in essa si concentrava il maggior numero di persone di censo. Nonostante le forti oscillazioni l'olio d'oliva mantenne sempre la prevalenza all'interno della cinta daziaria, spingendosi spesso oltre i due terzi del totale. Un freno all'espansione del suo consumo era l'ampia disponibilità di burro, facile da produrre ed anche da conservare grazie

---

[64] ASNO, *Agogna*, reg. 260.

[65] *Ibidem*.

al rigido clima invernale ed alla conseguente facilità a produrre ghiaccio per i depositi sotterranei delle cascine. I pizzicagnoli dei sobborghi e delle frazioni, a differenza di quelli di città, non vendevano burro appunto perché tutti si recavano a prenderlo in cascina. Per quanto attiene il consumo di latticini in generale, nella mancata ripresa dopo la crisi di metà secolo giocò un ruolo importante l'espansione del consumo di latte fresco. Tra il 1860 ed il 1890 salì da 25 a 50 litri *pro capite* all'anno, limitando fortemente la produzione di burro e formaggi. La producibilità dei latticini era pari ad un decimo del peso di latte utilizzato, pertanto la trasformazione avrebbe reso altri 2,5 e poi 5 chili di burro e formaggio *pro capite* all'anno.

Nel corso dell'Ottocento il comparto lattiero caseario si sviluppò molto in pianura, mentre fino all'inizio del secolo avevano avuto maggior importanza gli allevamenti di montagna. Questi ultimi praticavano la transumanza a corto raggio, mentre quelli di pianura furono impostati sul principio della stabulazione fissa. Tale pratica risaliva al Medioevo, ma nel Novarese non era mai riuscita a decollare ed aveva cominciato ad assumere notevole importanza solo nel Settecento. Il terreno novarese è molto pesante, quindi, l'allevamento bovino locale, già cronicamente deficitario, si orientò alla produzione di buoi da lavoro mentre, fatte salve le esigenze della riproduzione, si usavano le manzette come bestiame da carne. Le cose cambiarono quando cominciò a diffondersi l'uso agricolo del cavallo e la correlata coltura dell'avena, liberando prati per l'allevamento bovino. L'innovazione, originatasi nella Lombardia centrale, raggiunse il Novarese attraverso la Lomellina dove la conversione era completa alla fine del periodo napoleonico. Con le «bergamine», nome degli allevamenti specializzati di mucche, i ruoli del bestiame mutavano completamente. Tutte le femmine venivano conservate come capi da riproduzione e da latte, mentre i maschi diventavano animali da carne. Sotto questo profilo l'allevamento di pianura diventava più simile a quello di montagna, da sempre orientato alla produzione di latte e vitelli da macello che venivano venduti in pianura. In montagna infatti i buoi da tiro erano inutili, per mancanza di strade carreggiabili e di campi da arare.

I capi di pianura però erano selezionati ed allevati da personale specializzato, mentre i valligiani vivevano tutti a contatto col bestiame: «(...) d'inverno gli abitanti stanno sempre e perfino dormono coi loro

armenti, vicino alle stalle tengono una cucina dove cuociono minestra, patate o polenta»[66]. La minore selezione si traduceva in produzione più modesta. Verso il 1807 in valle Anzasca la produzione di burro era di 6,5 chili e quella di formaggio di 11,5 chili per ciascuno dei mille capi bovini; ad Ornavasso, allo sbocco dell'Ossola nel Verbano, la produzione era leggermente inferiore. Si tratta di cifre interpretabili con difficoltà non conoscendo l'esatta percentuale di mucche da latte sul totale dei capi, né quale fosse la propensione dei valligiani al consumo di latte fresco. Comunque la produzione degli allevamenti di pianura era di ben altro momento: i risultati di una cascina modello in Lomellina erano così eclatanti da meritare un'enfatica citazione nella cronaca della visita prefettizia. Lavorando tutto il latte, le 130 mucche dell'allevamento producevano 30 chili di burro e 130 di formaggio ciascuna all'anno. Si trattava di un risultato sbalorditivo: quella cascina aveva raggiunto nel 1808 una capacità produttiva di 1.600 litri di latte all'anno per mucca, pari alla media nazionale italiana del 1930. Gli allevamenti di montagna erano molto lontani da questi traguardi: in valle Anzasca, se il 40% dei capi erano mucche da latte ed i valligiani ne consumavano un quarto allo stato fresco, ogni mucca produceva al massimo 600 litri di latte all'anno.

Circa i tipi di formaggio prodotti e consumati le notizie sono scarse, ma in città erano per i due terzi formaggi duri, mentre la tradizione alimentare rurale fa costante riferimento a quelli molli, soprattutto stracchini, poi crescenze e robiole. Il consumo urbano richiedeva facilità di trasporto e stoccaggio non assicurate dai formaggi molli, prodotti in pezzature piccole e di problematica conservazione a causa del clima. Questo è talmente sfavorevole che perfino gli insaccati tradizionali venivano conservati sotto grasso all'interno di orci per impedire il contatto con l'aria, e tali prodotti sono ancora considerati una specialità assoluta da parte dei buongustai locali. La forte produzione di formaggi molli stimolò infine, verso la fine dell'Ottocento, il diffondersi della tecnica dell'erborinatura che, colonizzando con muffe commestibili il formaggio e modificandone nel contempo il grado di acidità, ne prolungava significativamente la conservazione. Il progresso

[66] *Ibidem.*

seguito a questi inizi fu così notevole da fare in seguito di Novara la capitale del formaggio Gorgonzola.

5. *Conclusioni.* – Nella letteratura e nelle fonti si trovano spesso riferimenti a particolari che colpivano la fantasia degli osservatori o a produzioni per le quali certe località erano celebri come, ad esempio, gli asparagi di Gravellona Lomellina, Cilavegna e Gambolò, le pesche di Lesa sul lago Maggiore, o gli olivi che riuscivano a vivere nella stessa Lesa e perfino a Cannobio, vicino alla frontiera svizzera. Si trattava di semplici curiosità, come i numerosi frutteti dei sobborghi di Vigevano, citati appunto perché erano un'anomalia degna di nota ma che, come le colture citate in precedenza, avevano scarsa importanza giacché innescavano un movimento commerciale di poche migliaia di lire all'anno, al massimo qualche decina. Obbiettivo dell'analisi era invece l'evoluzione dei consumi di massa, quelli statisticamente significativi anche se le fonti, in particolare daziarie, consentirebbero di studiare i consumi di torrone o di acqua di cedro del Garda. Il limite insito in questo tipo di approccio è peraltro quello di fornire esclusivamente informazioni quantitative lasciando poco o nulla al campo della qualità. Nessuna informazione se ne può ottenere ad esempio sul modo di cucinare o sugli orari dei pasti, che pure sono un aspetto fondamentale dell'alimentazione.

Durante il secolo del quale si è tratteggiata l'evoluzione alimentare Novara, sonnacchiosa cittadina rurale, divenne una delle punte di diamante dello sviluppo, sia agricolo (risaie e marcite) che industriale (tessile, meccanica, poligrafica, chimica ed alimentare) e terziario (istruzione, credito, difesa). I mutamenti cumulatisi nel campo dell'alimentazione furono notevoli, per quanto disomogenei, tra città e campagne. In queste ultime infatti il tipo di alimentazione rimase in sostanza invariato ma con nette differenze quantitative. Nel 1817 terminò infatti l'era delle carestie e questo significò che lo standard alimentare di un'annata normale poté essere mantenuto per tutto il corso della vita pur rimanendo sempre lo stesso. Per il trentennio successivo le fonti attestano una straordinaria abbondanza che produsse una svolta radicale nella storia demografica aumentando in modo prodigioso le possibilità di sopravvivenza. Il successivo periodo di difficoltà non intaccò la tendenza all'aumento della popolazione né

quello all'aumento della produzione, trattandosi di una crisi di crescita e non di una recessione. Quando negli anni Ottanta precipitò una crisi ancora più grave culminata negli anni Novanta, essa non fu dovuta ad un crollo produttivo né ad un aumento dei prezzi ma alla loro caduta, in particolare quelli dei cereali, a seguito dell'avvenuta interconnessione dei mercati a livello mondiale.

L'insufficiente produzione cessò di essere il problema principale e fu sostituito da quello di una più equa distribuzione. Gli stessi bruschi cali dei consumi unitari urbani negli anni Sessanta e Settanta si inquadrano nell'avvio alla soluzione del nuovo problema. Infatti le diminuzioni, anche vistose, erano dovute alla rapida crescita della popolazione. Il ritmo dell'immigrazione fu imponente dal 1840 e condusse in città persone abituate a standard di consumo inferiori e qualitativamente diversi. Nel giro di una generazione la differenza quantitativa fu riassorbita mentre, con la prima fase della rivoluzione industriale, si affermavano consumi nuovi, espressione della società contemporanea, come il pane bianco, la pasta, il pollo, il latte fresco, il caffè. Nel frattempo sparivano definitivamente dalla scena gli arcaici alimenti dell'*Ancien régime*, la mistura, il mezzo vino, le castagne, il cervellato. A qual punto fosse moderna l'alimentazione urbana alla fine del secolo lo mostra l'esame della spesa del ricovero di mendicità, fondato negli anni Trenta ed ormai specializzatosi nell'assistenza agli anziani. Negli anni 1884-1885 la spesa fu erogata per il 32% in pane, il 26% in carne, il 17% in vino, il 3% in zucchero e caffè ed il 22% in altri generi, grassi e verdure. La ripartizione era evoluta e si univa ad alti standard quantitativi: la razione quotidiana di pane era di mezzo chilo e ciascun ricoverato consumava in un anno 40 chili di carne ed 80 litri di vino. La spesa assommava a ben 190 lire all'anno *pro capite*.

Un'ultima differenza, che peraltro non emerge direttamente dai documenti relativi all'alimentazione ma dai censimenti, merita di essere presa in esame: il proliferare degli esercizi commerciali. Tra il 1776 ed il 1861 la popolazione di città e sobborghi aumentò del 109%, passando da 11.100 a 23.200 abitanti. In taluni settori il progresso tecnico fu molto forte, ad esempio nei mulini, nei quali il numero degli addetti salì solo del 16%, da 38 a 44 unità; ma in genere nel campo alimentare il progresso tecnico si fece sentire poco, come dimostra il numero degli addetti alle panetterie ed alle macellerie cresciuto rispettivamente

da 20 a 36 e da 68 a 124, cioè all'incirca dell'80%. I pubblici esercizi, osterie, bettole, caffè, trattorie, videro crescere addirittura il numero degli addetti più della popolazione, da 111 a 242, cioè del 118%. Se tutti gli altri esercizi che vendevano generi alimentari, oliari, droghieri, fruttivendoli, pizzicagnoli, pollivendoli, biscottieri, salsamentai, verdurieri ecc. vengono suddivisi in due gruppi, quelli che vendevano solamente e quelli che producevano anche il prodotto venduto, si scopre che gli addetti agli esercizi esclusivamente commerciali crebbero da 50 a ben 161 (+ 222%), mentre gli addetti ad esercizi misti non aumentarono che del 10%, da 40 a 44. Nell'Ottocento si formò quindi una estesa rete di dettaglianti che fino a quel momento non era esistita. Si era comprato, finchè durò l'Antico regime, o sulla piazza del mercato o direttamente dai produttori e dai pochi negozianti nelle botteghe situate all'interno dei cortili degli isolati del centro. Col nuovo secolo le botteghe e non solo quelle di generi alimentari, cominciarono a «bucare» i muri perimetrali degli edifici, affacciandosi direttamente sulle strade in tutti i quartieri del centro e non solo sotto i portici dei mercanti; si raggiungeva così un assetto moderno anche nella struttura commerciale.

MASSIMO OLDONI

I «Regimina sanitatis»

Un piccolo contributo, questo, per raccontare la storia d'una utopia sorta nell'ambito della cultura scientifica medievale, e passata, come tutte le utopie di qualche fondamento, attraverso molti secoli, dopo essersi fissata nell'arco che va dall'XI al XIV secolo. Tanto più interessante questa storia perché riguarda un sogno: il sogno dell'uomo alimentato e alimentare che proviene dalla letteratura scientifica del Mezzogiorno europeo, dove la tradizione della Scuola di Salerno costituisce il primo nucleo di teoriche e di pratiche tutte riassunte in quello straordinario fiorire di testi che costituisce la prima grande sintesi della medicina, della diagnostica e della terapeutica medievali. Ma al di qua delle malattie e delle cure, c'è pur sempre un modello di vita da designare, un'utopia, appunto, da perseguire: quella che Huizinga chiamerebbe «il sogno d'una vita più bella». E, a tutto tondo, l'uomo: le sue regole, la sua armonia morale e fisica, il suo dentro fatto di condotte ispirate alla sobrietà del corpo e della psiche.

Il *Regimen sanitatis*[1] della Scuola medica di Salerno è una piccola opera composta da 362 versi leonini, redatta da uno o più anonimi

[1] Si segnalano i testi e gli studi utilizzati per la ricerca: da questi si può risalire a più specializzate bibliografie: *Collectio salernitana. Documenti inediti e trattati di medicina appartenenti alla Scuola medica salernitana*, pubblicati a cura di S. De Renzi, tt. I-V, Napoli 1852-1859; *Regimen sanitatis salernitanum. Regola sanitaria salernitana*, a cura di F. Gherli, Salerno 1966; G.S. Verulano, *De moribus in mensa servandis*, a cura di A.G. Casanova, Roma s.d.; M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo*, Napoli 1979; P.O. Kristeller, *Studi sulla Scuola medica salernitana*, Napoli 1986; H. Schipperges, *Il giardino della salute. La medicina nel Medioevo*, Milano 1988 (ed. orig. 1985); *Santé, médecine et assistance au Moyen Age (Actes du 110e Congrès national des Sociétés savantes, Montpellier 1985)*, Paris 1987; *La Scuola medica salernitana. Storia, immagini, manoscritti dall'XI al XII secolo*, a cura di M. Pasca, Napoli

estensori dove si raccolgono in sintesi alcuni principi essenziali del sano vivere, frutto dell'esperienza dei medici della Scuola, e facilmente memorizzabili nel quotidiano popolare. Il *Regimen sanitatis* è *La Regola della salute*, non un trattato di medicina; anzi, all'inizio della scrittura è chiaramente detto che l'intento del *Regimen* è quello d'evitare all'uomo di far ricorso alla medicina, mantenendo l'equilibrio dei quattro umori corporali (ipocondria, bile, sangue, flemma) servendosi di semplici accortezze di gestione di se stessi: lunghe passeggiate, una dieta rigorosa e adatta al variare delle stagioni, un tempo-giusto-secondo-l'età da dedicare al sonno:

«Se vuoi guardarti dai mali, se vuoi stare sano, scaccia le gravi preoccupazioni, non abbandonarti all'ira. Sii sobrio nel bere, moderato nel mangiare, non ti sia gravoso passeggiare dopo il pranzo, evita il sonno pomeridiano, non trattenere l'orina, non comprimere l'ano con lo sforzo. Se ti mancano i medici, ti siano medici questi tre princìpi: mente lieta, riposo, dieta moderata».

È davvero l'inizio d'una utopia: star bene senza bisogno d'altro che della propria piccola sapienza. Niente medici o medicine: Dio vuol bene all'uomo, nessun padre desidera il male o il malessere del proprio figlio... Se l'uomo sa avere misura di se stesso, allora starà sano.

Il Medioevo del *Regimen sanitatis* osa credere in questo sogno, nonostante che le guerre facciano a pezzi ogni volta quella meraviglia della natura che è il corpo dell'uomo. È dunque facile immaginare quale eccezionale favore possa aver incontrato nel tempo un simile progetto d'armonia. I 362 versi del *Regimen* sono andati aumentando attraverso le gallerie dei decenni, e la *complexio corporis*, definita dai princìpi elementari della Scuola di Salerno, arriva fino alla fondamentale sistemazione dovuta ad Arnaldo di Villanova: i ben 3.250 versi del *Flos Medicinae* raccolti dal celebre fisico spagnolo, morto nel 1312, medico di Bonifacio VIII, diventato uno dei padri della scienza mo-

---

1987; M. Oldoni, *Un Medioevo senza santi. La Scuola medica di Salerno dalle origini al XIII secolo*, in *La Scuola medica...* cit., pp. 13-27; Id., *Il colore dei 'semplici': verde Medioevo delle erbe (Atti del VII Colloquio medievale. Gli erbari medievali tra scienza, simbolo, magia, Palermo 1988)*, in «Schede medievali» XVIII (1990), pp. 317-324. Id., *La cultura latina*, in *Storia e civiltà della Campania*, a cura di G. Pugliese Carratelli, II, *Il Medioevo*, Napoli 1992, pp. 295-401.

derna, nella cui dottrina s'intersecano alchimia e chimica, fisica e anatomia sulla profonda eredità dell'antico ove quelle conoscenze si dispongono per essere tramandate e rinnovate.

Gli alimenti hanno grande ruolo in questa costruzione del benessere, sempre seguendo una gradualità di gesti e metodiche utili ad entrare all'interno di comportamenti-tipo dell'uomo medievale che forse così equilibrato non è mai esistito, ma che pur rappresenta un modello ideale cui rifarsi. Dunque, riassumendo: al mattino si lavino mani ed occhi con l'acqua fresca, poi un po' di moto, ben pettinati e coi denti ben puliti. Se il primo bagno è caldo, occorrerà coprirsi senza mai prendere freddo appena alzati, rimanendo sempre abbastanza coperti e riposare gli occhi guardando l'acqua, gli specchi, l'erba dei prati e dei giardini; insomma, vivere dentro la natura, a contatto con gli 'oggetti' del verde e delle acque pure. Se non vuoi avere pigrizia e catarro, mai dormire nel pomeriggio, e dopo pranzo quattro passi. Del tutto sconsigliate le cene troppo pesanti: chi vuole dormire bene e dolcemente deve mangiare poco di sera e, comunque, mai mangiare quando lo stomaco è ancora pieno, e quando non siano stati smaltiti i pasti precedenti. Attenzione alle troppe pèsche, mele o pere; egualmente, latte, formaggio, birra e carne salata, o carne di lepre o carne troppo rossa, fanno male a tutti; a chi è malato fanno peggio. Di contro, le uova fresche, il vino rosso, il brodo grasso, magari con un po' di farina, sono di grande giovamento alla natura. Fra i cibi, alcuni, seppur assai nutrienti, ingrassano e appesantiscono il sangue; il pane bianco, il latte appena munto, la caciotta troppo salata, la carne di maiale, le troppe uova e i fichi ben maturi. Anche il vino bianco ingrassa, specialmente se dolce; il vino rosso rende faticosa la digestione quando è assunto in troppa quantità, e danneggia la gola, ingenera raucedine proveniente dall'ebbrezza. Aglio, ruta, pere selvatiche, noci sono buoni antiveleni contro le indigestioni; ma insieme a tutto questo occorre che l'aria dove viviamo sia limpida, senza nebbia o vapori impuri, priva di effluvi pestiferi. Se poi di notte stai male perché hai mangiato e bevuto troppo la sera, è opportuno, al mattino, bere ancora fino al disgusto: liberarsi lo stomaco è sempre il miglior modo di guarire. Diffidare, infine, del vino poco terso, meglio semmai una buona birra chiara, pastorizzata, fatta di semplice grano fermentato.

Anche le stagioni esigono un'attenta condotta alimentare: in primavera mangiare poco e spesso, in estate appena il sufficiente, in autunno troppa frutta fa male (meglio poche noci, poca uva, poche nocciole), soltanto in inverno è consentito rimpinzarsi mangiando, però, lentamente. Se metti salvia, ruta o addirittura petali di rosa nelle tue bevande starai meglio e non sarai troppo spesso assalito dalle voglie di Venere. Se poi devi andare per mare e temi la nausea provocata dalle onde, conviene bere un poco d'acqua salata mista a vino. Salvia, sale, aceto, peperoncino, aglio, vino non possono che far bene, usati in condimento.

Chi si lava le mani di frequente tiene pulita la pelle, respira meglio e favorisce la vista. Il pane non dev'essere mangiato quand'è appena uscito dal forno, troppo caldo, e nemmeno quand'è raffermo di giorni: ben cotto, di qualche ora, con la mollica alquanto spugnosa, lasciando la crosta, perché affatica lo stomaco. Carne di pecora meglio che carne di maiale; del maiale ottime solo le interiora. Se hai problemi di minzione o d'intestino, utile il mosto, ma poco, ché altrimenti danneggia il fegato e la milza. Se il mosto è troppo 'posato' favorisce i calcoli renali; l'acqua, invece, sempre pura, fa bene solo se è assunta fuori dai pasti. Ottime carni sono la vitella, la gallina, il cappone, la tortora ed altre selvaggine bianche quali il merlo, lo storno, la quaglia, la pernice, il fagiano, il tordo. I pesci solo quando sono ben teneri, ma attenzione alle anguille, che danneggiano la voce, come il troppo formaggio che ti mette sete e ti gonfia. Un goccio di vino rende ogni cibo meno pesante, ma ricordati che i piselli mangiati con il guscio fanno malissimo, mentre sbucciati fanno bene.

Ci sorprendiamo forse di questo medievale *arbiter ciborum*? Un passo ancora e siamo alla *mens sana in corpore sano*... Il fatto è che *La Regola della salute* riproduce un tipo d'alimentazione e di edibilità ben radicate nelle abitudini mediterranee, dove uso di pesce, latte, spezie, vino, carni bianche si accompagnano ad un metodo di consumo che tiene anche conto d'una vita per la maggior parte trascorsa a contatto con la campagna più che nelle aule dei palazzi. Sembrano lontanissime da questo regime alimentare le libagioni rosse, gli arrosti guarniti di mandorle e di vino bollito o d'idromele che alcune immortali descrizioni dei biografi di Carlo Magno hanno 'filmato' primo-piano e colore, come in certe inquadrature letterarie della *Vita Karoli*. Quest'opera

ci offre un documento gastronomico curiale e regio, testimone d'una alimentazione tutta germanica, dove il colesterolo si farà subito altissimo e dove frutta, verdura, insalate e carboidrati sono così lontani da una qualsiasi regola alimentare da rendere Carlo e il suo *entourage* un'accolita di sanguigni consumatori esposti a tutte la ipertensioni e gli affaticamenti cardiaci. Nel *Regimen* salernitano, invece, la prudenza è tutto, la scelta attenta d'ogni ingestione è sicurezza di benessere. Il latte, ad esempio: quello di capra fa bene ai tisici, quello di cammella giova a tutti, il latte di giumenta è sconsigliabile sempre; meglio il latte di pecora, ma se soffri di emicranie mai prendere latte di qualsiasi tipo, e se hai la febbre niente burro, tanto meno il pane col formaggio, alimento utile solo ai giovani e a chi è ben sano. Dopo le pietanze una noce è buona, due sono dannose, tre preparano la morte: se fai in tempo ti salverà la frutta cotta. Le ciliege sono purgative, fanno buon sangue, come le prugne. Per dolce lo *chef* medievale consiglia: pèsca con vino rosso o grappoli d'uva con le noci: la milza ne sarà un poco affaticata, ma ne trarrà giovamento la tosse e i reni avranno in questo un vero toccasana. I fichi sono utili per fare gli impacchi: l'impiastro di fico guarisce, infatti, dalle scrofole, svuota il gonfiore e le ghiandole. Impacchi di papavero applicati sulle fratture favoriscono il recupero dell'arto. Le nespole aiutano la diuresi come la birra che, bevuta sulla carne, dà forza e vigore.

Chi ha tendenza alla malinconia non usi mai l'aceto: racchiude un potere macerante, diminuisce anche la vitalità dello sperma e irrita i nervi. Le rape fanno male ai denti, il pane inzuppato nel vino, invece, è cibo sano; il finocchio acuisce il dolore delle emorroidi, mentre è addirittura divertente l'effetto delle interiora animali, la cui funzione sfiora una valenza d'ironia nelle parole dell'anonimo autore del *Regimen* dove sembrano in berlina le cose dell'uomo: «Il cuore si digerisce con difficoltà, la lingua è un buon nutrimento, il polmone è facile per lo stomaco, meglio di tutti il cervello di gallina». E se il cervello di gallina è l'ideale per dare sapore alle cose, occorre usare il sale, ma attenzione al prurito che produce. D'altra parte i sapori amari, salati, piccanti danno vigore; i gusti dolci, insipidi e vagamente unti favoriscono la calma.

Virtù medicinali ineguagliabili racchiudono le erbe: la malva per l'intestino e il ciclo mestruale; la menta contro i vermi; la salvia per

tutto, da autentica regina della salute, e di là nasce il suo nome, balsamo per ogni malanno, ma soprattutto efficace per scacciare il tremito delle membra; la ruta è benefica per gli occhi e regola naturalmente le intemperanze sessuali. La ruta raffredda Venere nell'uomo, ma al contempo accende la donna... e allora? Accontentiamoci che la ruta renda più acuta la mente e, in attesa che l'uomo si dia da fare, è per le donne un ottimo rimedio contro le pulci. Strofinando sul capo le cipolle i capelli torneranno folti; per l'interno del capo c'è invece la senape che favorisce le lagrime, canale di sfogo contro l'ansia e tutte le amarezze della vita. È ancora la testa al centro degli effetti della viola: toglie l'emicrania, scaccia la crapula e il mal caduco. L'ortica, poi, ha mille risorse: concilia il sonno ai malati, elimina i conati di vomito, prosciuga le coliche se macerata nel miele, frena la tosse, evita il gonfiore del ventre e, infine, strofinata sugli arti e sulle parti dolenti previene tutti i dolori articolari e artritici. Il miele, macerandovi il nasturzio, risulta efficace contro il mal di denti e il desquamarsi della pelle. Anche le foglie e la corteccia del salice possiedono grandi proprietà: cotte con l'aceto ammorbidiscono le verruche; bevendone il decotto le donne prevengono il concepimento; versandoselo nelle orecchie eliminano i vermi.

La sensibilità che il *Regimen sanitatis* dimostra verso le condizioni dell'intestino e verso la gestazione dicono quanto importante sia, in questa cultura medica meridionale, il problema dell'alimentazione connesso con il clima e quanto grande sia lo sforzo per contenere le nascite: identico problema assai presente nella società bizantina coeva, dove gli anticoncezionali sono tutti a base d'irrigazioni vegetali e assunzione d'infusi d'erbe. Così le donne adulte non dovranno mai mangiare porri, pena il rischio di gravidanza; le fanciulle, di contro, vedranno aumentata la loro fecondità proprio grazie al porro. Il sangue dal naso e altre emottisi saranno fermate sempre dal porro strofinato sulla parte che butta. Chi soffre il freddo e per ogni altra nevralgia cerchi aiuto nell'uso del pepe nero.

In questa ricchissima varietà di terapie e di metodi alimentari occorre anche occuparsi di chi tiene vuoto lo stomaco: «Per lunga fame ti suonano le orecchie, ti senti infreddolito e come un po' ubriaco». Vogliamo salvare gli occhi? Ecco tutto ciò che va evitato: «Venere, i bagni, il vino, il pepe, il fumo, l'aglio, il pianto, le lenticchie, il

Sole, la fatica, il coito, la polvere». Interessante questo continuo ricorrere del contrappasso ad una sfrenata attività sessuale: la perdita della vista, quasi penitenza a ciò che col vedere eccita le cose dell'intimità. I focosi amanti, peraltro, non dovranno in alcun modo usare il finocchio, la verbena, la rosa, la ruta, la celidonia. Chi non mangia, in compenso, mai soffrirà di reumatismi, e meglio se dorme poco e beve pochissimo. Insomma, per evitare i reumatismi si consiglia una vita di stenti. I ricchi, intanto, con quello che possono spendere senza difficoltà, acquistino arsenico, zolfo e saponi: così potranno guarire dalla fistole e, se la troppa ebbrezza li graverà, vedano di adottare l'acqua come rimedio, si strofinino le tempie e sperino in bene... *La Regola della salute* è generosa: in apparenza evita distinzioni classiste fra consumatori e osservanti del buon metodo di vita; eppure affiorano tra le righe del *Regimen* accenti che dimostrano un affetto particolare verso gli umili e i meno abbienti, verso quella gente che nelle campagne sbriga il giorno-dopo-giorno e con le stagioni aggiusta il proprio calendario esistenziale:

«In estate il digiuno asciuga, in ogni mese giova qualche volta il vomito. Inverno, autunno, primavera, estate scandiscono l'anno; l'aria calda e umida porta la primavera e questo periodo è per la flebotomia migliore d'ogni altro, in cui ventre, moto, Venere, sudore e bagni devono essere moderati. L'estate, poi, riscalda e secca, e in noi domina la bile; in questo periodo dell'anno dev'essere Venere lontana; di giovamento a tutti la quiete e il moderato bere».

In un uomo che, secondo il *Regimen sanitatis*, è fatto di 219 ossa, 32 denti e 365 vene, l'anno è ritmato secondo regole aritmetiche della circolazione sanguigna: una vena per ogni giorno. Quest'uomo, quand'è di temperamento sanguigno, è pingue, faceto, allegro e vago di novelle; gli piacciono i cibi, i vini, Venere. L'uomo grasso è lieto, ilare, sorridente, loquace, pronto ad ogni studio, ad ogni arte, mai mosso dall'ira, rubicondo, liberale, benigno, audace e amico del bel canto. L'uomo impetuoso, invece, è pronto all'ira, superbo, rapido nell'apprendere, avido di tutto, uno spirito magnanimo ma sensibile agli onori, prodigo, talvolta irsuto, scaltro, spesso pallido in volto. L'uomo flemmatico, da parte sua, è basso, dedito all'ozio, tardo nei movimenti, pigro e sputacchioso; mai pessimo, però, com'è l'uomo melanconico, che è di poche parole, sofferente d'insonnia, sempre

avido di studio, timoroso, tenace, avaro, cupido, fraudolento e di colorito terreo.

Gli ultimi capitoli del *Regimen sanitatis* sono dedicati all'opportunità di sottoporsi periodicamente alla flebotomia. È un grande problema medievale quello di 'alleggerire' il sangue: nella forza sanguigna dell'individuo vanno ricercate tutte le cause delle incontinenze e degli eccessi. Mai, però, togliersi il sangue in aprile, maggio o settembre. Soltanto ai vecchi e ai giovani torna utile cavar sangue ogni mese: ai primi porta beneficio al cuore, ai secondi tempera le voglie. Togliere sangue è utile per gli amanti troppo accesi, giova a chi è sovente còlto da tristezza o è sempre di cattivo umore. Dopo la flebotomia occorre, però, dormire almeno sei ore, e mai bere latte, né esporsi al cielo sereno, e fare il minimo sforzo nel camminare.

L'utopia dell'uomo sano, secondo il *Regimen sanitatis* dei medici della Scuola salernitana, si conclude qui. Nessuno sarà forse mai capace di seguire tutti i moniti di questo implacabile comportamento salutista, ma il successo d'una tal regola di vita fu grande. Al punto che quell'Arnaldo di Villanova, ultimo sistematore della scienza salernitana, confeziona nella vastissima mole del *Flos Medicinae Scholae Salerni* un'enciclopedia medica suddivisa in dieci parti così articolati: igiene, materia medica, anatomia, fisiologia, eziologia, semeiotica, patologia, terapeutica, nosologia, arte del medico. In questo quadro così preciso, tutte le regole alimentari dietetiche, unitamente all'esame completo delle virtù medicamentose dei cibi e delle bevande, confluiscono nella prima sezione, l'igiene, a sua volta suddivisa in nove capitoli. Si tratta d'un notevole ampliamento degli argomenti già esposti nell'originario *Regimen* altomedievale, ed è molto interessante osservare come il criterio di trattazione dei temi si disponga in argomenti sempre più specializzati, quasi che il trascorrere dei secoli arricchisca l'impianto di base; così, dopo i primi due capitoli dedicati a precetti vari ed esortazioni al buon mantenimento di se stessi, il terzo è dedicato all'ecosistema: aria, venti, pianeti, quattro stagioni, mesi. Poi, segue la pulizia delle membra. Capitolo quinto, nel *Flos*: due paragrafi dedicati al sonno; capitolo sesto, il tempo adatto al coito; settimo, ventosità e ritenzioni intestinali; otto, del prendere i bagni; capitolo nono, l'ultimo, il più esteso: tutto sui cibi e i loro modi d'assunzione.

Sul menabò minimo del *Regimen* il capitolo nono di questo primo libro del *Flos Medicinae* amplifica ogni argomento che riguarda le abitudini alimentari dell'individuo: siamo passati dall'utopia del *Regimen* alla scienza delle prescrizioni pratiche. Disposizioni preliminari, regole generali sul cibo, entità del vitto secondo l'età, successione dei pasti. Alle bevande sono riservati ben quindici paragrafi, quattro alla proprietà dei cibi, tre ai sapori, sedici ai singoli alimenti (pane, corteccie, carni varie, aglio, latte, uova, legumi, ecc.); diciassette brevi capitoli dedicati alle erbe edule, undici per la frutta. La trattazione conferma i princìpi de *La Regola della salute* dell'XI secolo, ma qui, nel *Fiore di Medicina*, l'analisi si fa precisa come quella d'un manuale a mezza via tra dietologia, dietetica e scienze naturali. Il risultato fu la circolazione amplissima di questi codici medievali del benessere fisico, entrati poi nella cultura popolare, anche scritta in volgare, come accade per il poemetto *De Regimine Sanitatis*, redatto in un dialetto napoletano cólto, misto di mediolatino e toscano, conservato nella Biblioteca Nazionale di Napoli, ms. C 37, illustrato con figurette ed elementi naturali che inframezzano il testo in una didattica ed elegante visualizzazione di temi.

Con l'opera di Arnaldo di Villanova e la successiva circolazione di opere e brevi trattati tolti al grande sistema medico alimentare della Scuola di Salerno siamo in pieno XIV secolo ed è opportuno riconoscere che se le prerogative dei cibi ancora riguardano la nostra cultura dietetica, non altrettanto accadrebbe per un ricettario medievale che dimostra chiaramente come l'uomo e il suo metabolismo siano profondamente mutati attraverso i secoli. Non potremmo impunemente mangiare tutti gli arrosti imbanditi nelle corti franco-sassoni, non potremmo a lungo bere idromeli e infusi alcolici d'erbe bollite nello zucchero o consumare senza danni formaggio fuso su paste di grano e spolverato con altro zucchero e spezie diverse. Tutto questo sarebbe d'insopportabile peso per il nostro stomaco e forse anche per il nostro gesto; questo suggerisce al *Regimen sanitatis* grande prudenza nel consegnare ricette inutilizzabili per i posteri, privilegiando un ambiente più attento alle eziologie che all'alimento. Il cibo alto e centromedievale raramente diventa gioco, quasi mai conosce il *ludus* dell'abbondanza, dei gargantuismi così estranei perfino alle semplici aule dei signori, specialmente princìpi in un sud dove la familiarità con la società

monastica e le ascendenze longobarde tenevano lontani i *fercula* degli ingozzati cistercensi del XII secolo europeo. Il cibo diventa *ludus* e rutto soltanto nel tempo delle corti tardomedievali; spostando l'attenzione su regole alimentari del XIV secolo, troviamo subito Artusi *ante litteram*, origini cortigiane per trattati ingordi dove la confezione dei cibi non tiene alcun conto della salute e del benessere. Nel *De moribus in mensa servandis*, scritto nel XIV secolo da Giovanni Sulpicio Verulano, abbiamo un aristocratico esempio di «libro da cucina» dei tempi di Federico II, di Dante, di Boccaccio. Redatto in un dialetto italo-veneto, il *pamphlet* gastronomico di Sulpicio Verulano lascia trapelare, quasi spiando all'interno, la cucina dei signori, le mense degli Estensi, dei Gonzaga, dei Dogi; sfogliandolo, si legge in questo manuale d'arte culinaria l'origine di molte vivande diventate poi tipiche della cucina italiana: tortelli, tortellini, lasagne, pesci marinati, paste sfoglia, capponi farciti, patés di carni rosse, brodetti, cotognate, confetture di frutta. Il *De moribus in mensa* ignora completamente il benessere dell'individuo, s'ispira ad un improbabile Trimalcione medievale che prelibi con i suoi ospiti piatti da manuale, piatti da parata, carichi di carni simbolo d'abbondanza e di ricchezza, locupletanze di torte, arance, formaggerie e succhi: un tardomedievale manifesto d'ingordigia, di *grande bouffe* dove il guerriero s'è mutato in mercante e, dopo, nel signore. Non a caso tutte le ricette elencate nel *De moribus in mensa* sono, al minimo, per dodici persone, spesso per venti commensali e più. Lontani ormai i deschi della *Regola* salernitana, lontana, certo, anche la salute; qui stiamo in un paese di cuccagna quasi già Italia, fra la bassa Padana e l'acqua di quei fiumi: una cucina per uomini che hanno tempo, con pietanze ricche di calorie e di grasso, e il lardo 'distrutto' cioè lo strutto, è usato dovunque; avremmo qualche difficoltà a digerire queste semplici uova ripiene:

«Se tu voy fare ove implite, toy le ove e mitile a bolire e fay che siano ben dure e quando sono cocte taile fuora e mitile in aqua freda e schovrale e tagliale per mezzo e trane fuora lo rosso e toy cacio che sia ben dolze e herbe bone che tu ay ben monde e pestale in lo mortaro. Toy lo rosso de l'ova, el cacio e le spezie e mecti in el mortaro con le herbe bone e fay pastura, e distempera con ove crude e miti la padella sopra 'l foco' e toy le ova che tu ay e impleti de questo pastume, e fay cocere. Quando sono cocte traile fuora e polveriza de sopra ed zuchero e dale calde e tavola»;

e non bastasse, arrivano i ravioli fritti:

«Se tu voy fare rafioli friti per XII persone toy tre libre de lonza de porco e due aci freschi, e toy venti ova, tre once de uva passa, alquante cime de petrosemolo, uatro onze de zuchero. Fay un trito e un battuto e fane rafioli picoli e sotili mitili a sofrizere nell'unto; quando sono sofriti polverizage del zuchero»;

nfine, il dolce: le «fritelle magnifiche da imperatore»:

«Toy la chiara de l'ova e fete de fromazo fresco, batile cum la chiara de l'ova, nitige un poco de farina e pignoli mondi. Toy la padela cum assay de unto, falo olire e fay le fritelle. Quando son cocte, polverizale cum zuchero».

I *Regimina sanitatis* si sono mutati nella crapula della gola fino al nalessere da golosità. Forse il Medioevo stesso è diventato un'altra osa, quasi finito con l'arrivo di questi piatti e questi sapori sulla nensa dove forse nemmeno più si prega, prima.

L'utopia dell'uomo sano e moderato nei suoi regimi alimentari cambiata in una realtà ipercalorica e colesterosa tipica del mercante; lla tavola preparata frugalmente in campagna s'è sostituito, con il rascorrere delle stagioni e degli anni, il rito del festino, la gozzoviglia he già prelude alla satira delle feste dei folli. Molti secoli ancora per rrivare ad oggi, a giorni in cui abbiamo scoperto che dieta mediterranea e misura nel bere e nel mangiare convengono a tutti. Quasi un ntico messaggio di semplicità arrivato fino a noi dai *Regimina sanitatis* nedievali. Le corti dei signori, i palazzi delle feste hanno cambiato bitudini e anche i potenti d'oggi hanno capito che occorre mangiare oco e naturale, passeggiare parecchio, praticare Venere secondo l'età, nuoversi all'aria aperta. La lezione dei *Regimina sanitatis* sembra aver artita vinta nel tempo contro tutti gli eccessi della ricchezza, della ussuria, della gola. Ma qui, si sa, nel degrado ambientale che riguarda tempo nostro e non quello medievale, ha inizio una nuova fase, più mara e difficile della stessa utopia della salute venuta da secoli lontani ppure ancora intatta.

IINA PASTORINO

ile Collegio Caccia

Il conte Giovanni Francesco Caccia, con testamento del 30 agosto abiliva doversi destinare tutti i suoi beni alla erezione di un in Pavia, quando fosse stata estinta la propria discendenza diretta. posteriori codicilli prevedeva anche le tavole di fondazione del e le poche regole essenziali che ne guidarono l'attività[1].

do, nel 1670, morì l'ultimo suo figlio naturale, Gerolamo, scendenti maschi, quattro dottori (avvocati) nominati dal pro- legio, presero in mano le sorti dell'eredità. Ottennero in breve dal Senato di Milano l'assenso all'erezione del Collegio ed rono a Pavia la casa Malaspina, già dimora di una nobile , per destinarla a sede del Collegio. Ma l'effettiva apertura del agli studenti avvenne solo nel 1719, con i primi sei allievi. quell'anno risalgono i primi regolamenti interni per gli allievi. llegio doveva favorire gli studi universitari di giurisprudenza na e quindi mantenere, in numero proporzionato alle sostanze, che in primo luogo dovevano essere scelti fra quelli della Caccia e poi fra quelli delle altre famiglie nobili della città di in ultimo fra i giovani nativi delle terre del Contado di Novara. a prima annessione del Novarese ai domini sabaudi (1738) il mantenne la sua sede all'estero, in Pavia, e ivi restò fino alla zione. I beni costituenti la fondazione erano situati nel Nova- a Novara pure si provvedeva alla loro amministrazione. Solo one del Collegio era affidata a un rettore che risiedeva a Pavia.

---

e sulla storia del collegio in *Il Nobile Collegio Caccia e la formazione del ceto dirigente novarese*, 01. Gli atti istitutivi del collegio si trovano in *Testamento e codicillo del conte Giovanni accia, giureconsulto novarese*, a cura di L. BAZZABI - A. TADINI - B. BUSSER, Novara 1902.

Ma con patenti 14 gen. 1820 il Collegio fu trasferito a Torino, ve ebbe sede in un altro palazzo signorile, quello dei conti Canera Salasco. Qua furono accolti anche studenti di belle arti che poterono quentare l'Accademia torinese, che poi sarà chiamata Albertina; e si ì la possibilità per gli studenti più meritevoli di un soggiorno Roma per perfezionarsi. Artisti famosi quali Alessandro Antonelli Daniele Ranzoni studiarono a spese del Collegio Caccia.

Gli amministratori del Collegio dovevano, secondo le tavole di ndazione, essere nominati dal Collegio dei dottori di Novara; quando o scomparve in seguito all'incorporazione del Novarese al regno di rdegna, gli amministratori furono scelti dapprima con il metodo la cooptazione e poi dal Comune di Novara, secondo lo statuto ganico adottato il 15 agosto 1863 ed approvato con regio decreto successivo 3 settembre.

Oggi il Collegio Caccia si limita a distribuire borse di studio.

2. – L'archivio comprende documentazione dalle origini al 1950 in 6 cartelle. Comprende pure atti anteriori relativi alla famiglia del ndatore.

L'archivio fu ordinato nel 1857 con una struttura a categorie aperte. questo dopoguerra andò in gran parte scompaginato. Secondo rdinamento del 1857 esso era articolato in 16 categorie: Araldica; ndazione e erezione; Legati; Collegio e convitto; Amministrazione ntilizia; Privilegi; Tenimento di Ponzana e Risciolo; Tenimento della alba; Tenimento della Motta; Tenimento di Monticello; Tenimento Tornaco; Case; Stabili; Patrimonio; Contabilità varie; Miscellanea[2].

Si è limitato l'esame alle serie che si ritenevano contenere documenti eressanti per la storia dell'alimentazione. Tra essi spiccano i Libri cucina, in serie continua dal 1859 al 1871 (b. 78). Annotano per ni giorno dell'anno scolastico il numero dei commensali ed il cibo mministrato a pranzo e a cena. Si riporta un esempio relativo al 31 embre 1859: commensali n. 11; pranzo: minestra, pasta asciutta, guille con polenta fritta, carni al forno con frittata, crema alla ccolata con biscottini. Per gli anni precedenti troviamo il «libro di cina, spesa di piazza, vivande giornaliere, numero dei commensali

[2] Il fondo è conservato nell'Archivio di Stato di Novara. Notizie su di esso in G. SILENGO, *rvazioni sull'archivio del Collegio Caccia*,in *Il Nobile Collegio Caccia* ... cit., pp. 99-108.

inistrazioni di cucina straordinarie», 1800-1801 ed un fram-
i registro per gli anni 1801-1802.
ziale per comprendere il regime alimentare di questo singolare
sociale, gli studenti nobili di un collegio, è un documento,
ato, ma collocabile intorno al 1719, anno di apertura del
. Si tratta dei «capitoli da concertarsi e stabilirsi fra li signori
tratori del venerando Collegio Caccia di Pavia et li signori
el medemmo Collegio per la manutenzione della cibaria et
lli collegiali studenti» (b. 83). Lo si trascrive per la parte
alla dieta:

iorni di grasso il signor Rettore in tutte le settimane, cioè al giovedì et
darà un antipasto competente di fegato e lachietto di vitello alla mattina,
due pietanze quali saranno bollito di vitello e rosto alternativamente, cioè
a suo tempo, o stuffato pure di vitello, o caponi, e per dopo pasto
o frutta, et al tempo de spargi, questi si daranno invece della frutta.
giorni grassi della settimana invece del fegato e lacchietto per antipasto
ere salame o salciccia, a' suoi tempi, per il rimanente come sopra.
rni di digiuno fuori Quaresima, si darà un antipasto alla mattina, minestra,
ze di pesce, cioè una di pasta di Genova, o altro, minestra, due pietanze,
li pesce fresco buono e l'altra d'altra qualità. Alla sera formaggio, insalata
ome sopra.
uaresima si darà alla mattina un antipasto, minestra, due pietanze di pesce
pure una di pesce fresco et l'altra di salume buono, con il dopo pasto, il
icherà anche alla sera delle domeniche in detto tempo di Quaresima. Alla
fuori delle domeniche, insalata, amandole et fichi sechi o pure pignoli
sa volgarmente addimandata zibebbo.
vino alli pasti quanto li bisogna, a riserva delli giorni di digiuno. Alla
primo bicchiere sarà di vino bianco in tutti i tempi, il rimanente rosso
tutto rosso.
darà collazione, né merenda.
orno di S. Cuore sino alla fine della terzaria di S. Giovanni Battista, si
opo pranzo un bicchiero di vino bianco fresco».

per comprendere il regime alimentare del Collegio l'elenco
ppellettili trovate in cucina, dispensa e cantine, redatto nel
occasione della nomina di un nuovo rettore (b. 22); lo si
n piccola parte:

. 100 tondini di stagno; n. 4 fiamenghine piccole di stagno; n. 8 fiamen-
zane di stagno; n. 8 piatti da capone di stagno; n. 2 suppere stragrandi di
. 4 sottocoppe senza piede di stagno; una caffettiera di stagno fino

gonale di peso libre 4; un ramone da cucina di rame di peso libre 9 e mezza; cazzarole grandi di rame con manico di ferro di peso libre 13; due tortere ndi di peso libbre 11 e mezza; una padella di rame grande di peso libre 3; una zarola per gli ovi da sei di rame con manico e piedi di ferro di peso libre 4; un rolo grande di rame di peso libre 13; una marmita con suo coperto di rame di o libre 14 e mezza; due pignattine di rame di peso libre due e mezza, con suoi erti di ferro; n. 20 bicchieri da vino di cristallo con il piede; n. 27 altri bicchieri piede di cristallo per il vino forastiere; n. 23 altri di cristallo con piede per il oglio; n. 24 tazzini e suoi tondini di maiolica fina per il caffè; due zuccarere di olica fina; una mezzena di lardo; n. 52 tra salami di testa e bondiole; n. 5 file di mi crudi; n. 4 lingue salate; n. 4 fiasconi di vetro pieni di vino».

Notizie per la storia dell'alimentazione si trovano pure nella serie libri della contabilità dei rettori (debito-credito). Si sono individuati te registri che contengono, fra le altre, annotazioni di spese per arie, con quantità e prezzi. Il più antico di essi ricopre gli anni 36-1741 (b. 120), ed è relativo alla contabilità del rettore Francesco tonio Vandoni. Esempi: a carta 2 è annotata la spesa per il 24 vembre 1736; fra le altre vi si legge: «anguille marinate, fidelini, rella e pomi, peri, vitello, fruttura, peppe, canella e garofoli, cap- ni, limone e insalata». A carta 14, per il giorno 5 giugno 1737, anzo e vitello, robiolini, formaggio, tonne, cinameno, capari, acetto, oni, riso, amandole, pasta, marene, magiostre, frutta, uccelli». A car- 21 sono annotate molte spese per il vino e anche quelle per «due ttiglie di vino per il giorno delle laurea». Un secondo registro opre gli anni 1757-1786 (b. 119). Seguono diverse altre annotazioni gli anni 1808-1830, contenute in 5 registri (bb. 164-166).

Notizie utili si trovano pure nei Libri dei conti (scosso e speso) dei orieri, 1721-1737 e 1759-1765 (bb. 108 e 120). Nel libro dei conti l'anno 1724, ad esempio, sono annotati i debiti del tesoriere verso Collegio per aver venduto grani, riso bianco, frumento, noci e segale avati dalle possessioni del Collegio). Nel libro dei conti per gli ni 1761-1765 è invece annotata a c. 36 la somma pagata all'«ofellaro n. 12 donzine biscotini con sua scatola, mandatili a Pavia per il nzo delli adottoramenti» (b. 120).

Una serie interessante, con molti dati curiosi, è quella delle pezze stificative, di cui sono pervenuti numerosi pacchi datati dal 1647. oviamo in queste carte sciolte testimonianze molteplici sui generi nentari acquistati per il vettovagliamento degli studenti, del rettore egli inservienti e liste di pranzi per ricorrenze particolari. E trovia-

e un documento davvero singolare, che elenca i cibi acquistati ggio 1796 per il pranzo del generale Bonaparte, dopo la di Pavia. Segnaliamo pertanto alcune delle liste esaminate:

di cibi.

la lista 13 aprile 1748 delle somme spese dal tesoriere Tom- rese riguarda l'acquisto di agnelli, di cui si indicano peso (b. 102).

lista del vino somministrato da un fornitore al Collegio ore 1784 all'aprile 1786: distingue tra vino bianco malvasia, tavola, vino per la famiglia, vino rosso fioreto dolce, vino oreto, vino grosso rosso (b. 124); lista del vino somministrato ppe Maria Tonna ad uso degli alunni e servienti, dal novem- al maggio 1795: dà la quantità, in brente, e il costo del vino cquistato, una sola voce registra invece l'acquisto di aceto

ista dell'olio fornito al Collegio di Pavia dal novembre 1784 o 1786: distingue tra olio olivo da friggere con «benediga», so e olio fino con benediga, olio di Nizza, olio mezzo fino, zo grosso, olio di noce: dà le quantità ed il prezzo (b. 124). libretto della frutta somministrata a Pavia al Collegio dal 1784 all'aprile 1786: annota soprattutto castagne e mele, er la tavola»; solo una volta compare la dizione «pomi per dà quantità e costi (b. 124).

libretto del pane somministrato al Collegio dal giugno 1785 1786 (b. 126).

di fornitori.

chiere: lista del fondachiere per fornitura di zucchero e dro- 5: registra zucchero bianco di Lisbona, zucchero fiorente di canella fina, vaniglia fina (b. 124); lista 30 giugno 1794, che a le altre spese per caffè martinica e per zucchero (b. 119); forniture dello zucchero, caffè, cioccolata dal novembre 1800 1801, con l'indicazione delle quantità e dei prezzi (b. 126).

gnolo: libretto delle spese giornaliere fatte dal pizzicagnolo, bre 1800 al giugno 1801: compaiono spese per salzizza, lardo, formaggio stravecchio, butirro, merluzzo, zampino cotto, so, salame crudo (b. 126).

Speziale: lista dei medicinali somministrati dallo speziale al direttore
l Collegio Caccia nel gennaio 1800: vi si legge, fra l'altro, manna di
alabria, decotto di China, acqua di canella (b. 126).

Pranzi speciali di amministratori e funzionari.

Lista 23 aprile 1680 delle spese sostenute da Gerolamo Caccia, ammi-
stratore del Collegio da erigersi a Pavia, «nell'andare, come nel stare
tornare dalla città di Milano»: annota costi di cene e banchetti (b.
0); lista del «vitto del rettore rientrato in collegio per farne seguire le
parazioni nei due mesi di ottobre e novembre 1800, cioè dal 1° ottobre
no all'8 dicembre 1800, giorno in cui si aprì la cucina del Collegio e il
fettorio», datata Pavia 26 gennaio 1801: vi si legge, tra l'altro, che
ll'1 dicembre sino all'8 dicembre 1800 il rettore si fece servire gior-
lmente dall'Albergo Lombardia «d'una minestra, due pietanze per la
attina ed un'altra pietanza per la sera a conto del Collegio, convenuto
rò ciascun pasto in lire 2 cadauno» (b. 126); «parcella delle spese
te da Carlo Tarantola, d'ordine degli amministratori del Collegio
ccia, in occasione della riconsegna della possessione di Tornaco, per
mantenimento degli ingegneri, del delegato del Collegio signor Varesi
altre persone intervenute per la medesima, cioè estimatori degli
ifizzi di campagna è scorte tanto vive che morte, agrimensore per la
isura dei fieni, uomini pratici per fare li buchi nel medesimo e altre
rsone di aiuto e vetturini, tanto a venire da Novara a Tornaco, che
Tornaco a Novara», dal 16 al 30 novembre 1818: annota spese per
ne, spinaci, uova, anatre, pepe, caffè, olio, anguille e altro, in data
dicembre 1818 (b. 133); due fatture emesse dal Grand Hôtel de
ondres et d'Europe di Torino, datate 24 maggio 1820: annotano,
tre alle spese per i pernottamenti, anche quelle per «café à la crème»
nsumati giornalmente dal tesoriere e dal rettore (b. 134).

Il pranzo di Napoleone dopo la battaglia.

Lista del cuoco per i pasti somministrati ai Francesi a Pavia il 25
26 maggio 1796: annotate spese per salame, zucchero, butiro, uova,
tello, olio, pane, formaggio, insalatta; c'è pure la lista delle spese
r il pranzo del generale dopo il saccheggio di Pavia (b. 110)[3].

[3] Sul documento cfr. *Pane e potere. Istituzioni e società in Italia dal medioevo all'età moderna*, cura di V. FRANCO - A. LANCONELLI - M.A. QUESADA, Roma 1991, pp. 3 e 116-117.

l Collegio si alimentava con i proventi di diverse tenute della ovarese. Esiste nell'archivio documentazione sulle derrate pro- lle tenute, condotte in affittanza. Si tratta delle possessioni ate Tornaco, Ponzana, Rizzolo, Prealba, Motta e Monticello. cumentazione comprende registri e carte sciolte.

primi meritano di essere segnalati i Libri provinciali, ossia generali del dare-avere dei fattori; sono strutturati ad anno. ro, indicano anche le quantità ed il valore dei beni esistenti azzini: Libri provinciali di Tornaco, 1819-1828, regg. 10 (b. 2); di Ponzana e Rizzolo, 1819-37, regg. 18 (bb. 203-205); di e Motta, 1824-1838, regg. 15 (bb. 206-209): annotazioni relative pistino, riso bianco, capponi e pollastri, noci, vino, risone, miglio, fagioli, avena, ceci, segale, frumento, ravettoni, fave, no, ad esempio, nel libro di Tornaco per l'anno 1819. Ricor- che i «libri giornali del fattore» di Ponzana e Rizzolo, 1818-24 e di Tornaco, 1819-25 (bb. 201-202), nonché i registri di fattore di Ponzana e Rizzolo, 1833-1864 (b. 205).

documenti sciolti, segnaliamo gli stati dei magazzini delle ni Tornaco, Ponzana, Rizzolo, Prealba e Motta, 1820-1831 e 96): danno le quantità dei generi raccolti nelle diverse ni, la rimanenza di essi a una certa data, l'annotazione del- a vendita col ricavo.

liamo pure i «conti del raccolto» di Ponzana, Rizzolo e Preal- 1832 (b. 95), nei quali le quantità sono indicate generalmente . Nei conti del valore attribuito agli «appendizi» a carico ssessioni di Ponzana, Tornaco e Monticello, 1819-28 (b. 95) indicazioni sulle varie qualità di appendizi, consistenti, ad per Tornaco in agnelli, formagge di sbrinzo, piccioni di a, pollastri, maggenghi, anitre, riso schiuma e un animale Nell'inventario delle scorte vive e morte esistenti nelle pos- di Ponzana e Rizzolo, rilevato il 28 marzo 1828, figurano nze, vacche e cavalli (b. 95).

IANNINA PASTORINO

'Ospedale di S. Giuliano di Novara

Non si ha notizia di quando fu istituito l'ospedale di S. Giuliano, ma dai ocumenti del suo archivio consta che esso fu amministrato fin dall'inizio l secolo XIII dal Paratico o Università dei calzolai, ai quali se ne deve esumibilmente la fondazione[1]. L'Ospedale sfuggì alle concentrazioni di mpo in tempo previste[2]. Solo in età napoleonica, per un breve periodo 810-1817), fu incorporato nell'Ospedale maggiore di Novara[3].

L'amministrazione dell'ospedale di S. Giuliano rimase nelle mani lla Corporazione dei calzolai fino alla seconda metà del '700[4]. Col overno sabaudo, nel 1787, l'Ospedale ebbe il primo regolamento sciplinare; questo fu stabilito dal conte Antonio Maria Caccia di omentino, che su incarico del sovrano aveva compiuto un'ispezione l pio luogo[5]. Il regolamento venne in parte modificato dieci anni opo dal reggente del Consiglio di giustizia di Novara; le modificazioni

[1] Sulla Corporazione dei calzolai, A. VIGLIO, *I Paratici novaresi e il Paratico dei calzolai*, in ollettino storico per la provincia di Novara», 1929, pp. 107-134.

[2] Papa Sisto IV ne aveva previsto l'unione all'Ospedale di S. Michele (poi Ospedale ggiore della carità), con bolla 12 nov. 1492; Vittorio Amedeo III ne stabilì invano la ttoposizione alla Congregazione di carità (patenti 6 giu. 1769); durante la Repubblica alpina ne fu ordinata la concentrazione nella Commissione delle pie istituzioni (b. 211).

[3] L'incorporazione fu stabilita con decreto 24 apr. 1809 del ministro dell'interno del regno talia (lettera del prefetto del dipartimento dell'Agogna 30 apr. 1809, in b. 214). Lo scorporo stabilito con r. biglietto 2 sett. 1817, *ibidem*.

[4] La corporazione nominava gli amministratori (reggenti), che governavano i beni dell'Oedale, esigevano i crediti e potevano agire in giudizio; tra i reggenti erano scelti i sindaci, l compito di rivedere i conti del tesoriere (atto n. I.15 per l'anno 1476, atto n. I.22 per il 80, atto I.23 per il 1581, atto II.24 per il 1607, atto I.31 per il 1621).

[5] L'incarico fu conferito con patenti 7 nov. 1786; il regolamento del 1787 è in copia in un lume contenente i principali atti normativi dal 1787 al 1848 (b. 215, cc. 50-64).

erano ap
IV; salv
cati, il r
L'amr
nella cla
dieci an
economo
di giusti
la nomir
sanziona
e i mutu
provazio
prerogat
prefettur
zione di
divenne
Carlo Al
ultimo v
1862, n.
nazionale
Giuliano
mento c
l'ammini
president
consiglio
nere alla
da almer
Fin da
poveri, a

[6] Nella c
[7] Con let
stato desigr
cessato Con
[8] Cfr. let
[9] L'editto
ancora; all'a
[10] Così i

provate con patenti del 20 marzo 1798 da Carlo Emanuele
ritocchi stabiliti in seguito dall'amministrazione con convo-
egolamento restò in vita fino all'unità[6].
inistrazione dell'Ospedale era affidata a cinque reggenti scelti
se dei calzolai, nativi di Novara o abitanti in città da almeno
i. Essi erano coadiuvati da un segretario, un tesoriere, un
, ciascuno con funzioni determinate. Il reggente del Consiglio
ia poteva assistere alle sedute dell'amministrazione; approvava
a degli amministratori, dell'economo e degli altri funzionari;
va gli atti di maggior rilievo, come i pagamenti anticipati
i; annualmente dovevano essergli presentati i conti per l'ap-
ne; quando il Consiglio di giustizia fu soppresso, le sue
ve passarono all'organo che gli subentrò, il Tribunale di
a[7]. I conti a partire dal 1820 furono sottoposti alla Congrega-
carità[8]. L'ingerenza governativa sull'attività del luogo pio
ancor più incisiva con l'editto 24 dicembre 1836, con il quale
berto dette una regolamentazione generale alle opere pie[9]. Da
a ricordata la prima legge organica sulle opere pie (l. 3 ago.
753), che dette una disciplina uniforme per tutto il territorio
. In conseguenza di essa l'amministrazione dell'ospedale di S.
non restò più esclusiva per i soli calzolai; il nuovo regola-
rganico, approvato con r.d. 28 giu. 1863, affidava infatti
strazione dell'Ospedale a una commissione, composta da un
e di nomina governativa e da altri sei membri eletti dal
comunale di Novara; solo quattro di essi dovevano apparte-
società dei calzolai, ed esser nativi della città o in essa abitanti
o dieci anni.
i tempi più antichi nell'Ospedale venivano ricoverati infermi
i quali si somministravano «lenzuola, letti, pane e altro»[10];

---

tata b. 215, nel volume di memorie, a cc. 64-71.
era 26 dic. 1823 il senatore a capo del Tribunale di prefettura informava di esser
ato dal re a sovrintendere all'Ospedale, in sostituzione del senatore reggente il
siglio di giustizia (b. 215).
era 20 apr. 1820 della Congregazione generale di carità (b. 215).
dettava norme per la formazione dei bilanci, per i conti dei tesorieri ed altro
utorità sovrana era riservata l'autorizzazione ad accettare eredità e donazioni.
deposizioni del 1476 (atto n. I.15 e I.16).

ell'Ospedale c'erano poi due camere destinate a predicatori e religiosi itineranti [11]. Nel 1434 figurano affidati in consegna alla custode, a l'altro, 24 letti con lenzuola e materassi [12]. A fine '700 la dotazione ra di 14 letti per le donne e di 4 per gli uomini [13]. I malati ricoverabili non dovevano essere infettivi; solo in casi eccezionali l'Ospedale poteva accogliere «figlie state rese incinte, per far loro scansare onta del loro mancamento (...) trattenute fino a che ebbero partorito e rimesse dal puerperio». Il regolamento organico del 1863 onfermava questi princìpi antichi: l'Ospedale era destinato essenalmente agli infermi poveri, con preferenza per i calzolai, i loro miliari e i poveri che collaboravano alla coltivazione dei poderi ell'Ospedale stesso.

L'archivio comprende tre parti distinte: la prima, con documenti al 1357 al 1816 (in copia dal 1229), consta di 213 tra buste e volumi; riordinamento secondo il criterio per materie fu compiuto nel 1810 a C.F. Frasconi, cui si deve anche l'inventario analitico. La seconda arte, con documenti dal 1810 al 1890, comprende 70 cartelle; il ordinamento risale al 1886; fu opera di A. Polastri, estensore di un ventario dettagliato. La terza parte è formata da 28 cartelle con ocumenti da fine '800 al 1931.

La ricerca è stata condotta sulle prime due parti. Vengono qui di guito segnalati alcuni documenti più significativi per la storia dell'amentazione. I documenti sono presentati sotto l'esponente delle categorie cui appartengono.

APPENDICE

ARTE PRIMA

Chiesa e spedale

. 1476 agosto 6. Deposizioni diverse davanti al vicario del podestà di Novara, da cui risulta che il Paratico dei calzolai ha sempre retto l'Ospedale di San Giuliano somministrando letti, lenzuola, pane, carni e altro ai malati (b. 1, n. 16).

[11] *Ibidem.*
[12] Atto n. I.2 bis.
[13] Così nel regolamento del conte Caccia citato.

2. 1731 a
di San
bocche

3. 1761 n
per la

II. Donazio

4. 1554 a
agli an
legumi

VIII. Ered

5. 1613
genera
inform

6. 1747 a
Biandr
e prezz
ecc.) (

IX. Eredit

7. 1733
Confie
per res

8. 1772
Ramaz

9. 1775
a Gau
interes

XI. Eredit

10. 1715 g
fitto d

XIII. Amm

11. 1593 c
Amico
febbrai
di riso
(b. 94)

prile 6. Decreto del Magistrato di Milano di far somministrare all'Ospedale Giuliano staia 3 e quartari 3 di sale corrispondente al numero di 15 tra infermi e inservienti (b. 2, n. 53).

arzo 18. Convenzione dei reggenti dell'Ospedale col macellaio G.B. Negro somministrazione della carne (b. 2, n. 65).

ni, testamenti ecc.

gosto 31. Testamento di Alessandro Taegio, che lascia un reddito annuo mministratori dell'Ospedale con l'obbligo di provvedere riso, farro e altri per fare minestre da distribuire ai poveri ricoverati (b. 4, n. 9).

ità De Carli

uglio 10. Delegazione fatta al giureconsulto Andrea De Carli, vicario e dello Stato di Milano, di trasferirsi nelle terre del lago Maggiore per ursi degli «sfrosi» di grani e procedere contro i colpevoli (b. 59, n. 5).

prile 26. Nota degli «appendizi» dell'Abbazia dei SS. Nazario e Celso di te, vacante per la morte dell'abate commendatario (sono annotate quantità i dovuti dai massari all'abbazia per capponi, pollastri, uova, anatre, burro . 63, n. 115).

Ramazzo

ebbraio 21. Ordinanza del podestà di Novara che condanna l'oste di za a pagare a Carlo Antonio Ramazzo, arciprete di Tornaco, una somma iduo prezzo di vino (b. 77, n. 32).

iugno 18. Soccido per quattro anni di una vacca data da Giuseppe o a Giovanni Sala di Vignarello (b. 78, n. 52).

ovembre 4. Mutuo di somma di denaro fatto da Giuseppe Ramazzo lenzio Binasco che si obbliga a restituire la somma entro 8 anni, con e annuo di sacchi 2 ed emine 4 di segale (b. 78, n. 54).

Antenusio

ennaio 8. Obbligazione di lire 871, parte per grani ricevuti e parte per un prato (b. 87, n. 51).

inistrazione dei redditi dell'Ospedale

icembre 22. Mandato al tesoriere di esigere il legato fatto dall'abate Canobio (fondatore del Monte di pietà di Novara) nel suo testamento 11 1591, consistente in 4 sacchi di frumento, 2 sacchi di fagioli e 1 sacco bianco ogni anno per fare pane e minestre per i poveri dell'Ospedale

2. 1591-1595. Due confessi di Flaminio Rocca, speziale, di aver ricevuto dal tesoriere del Paratico dei calzolai acconti sul debito per generi forniti all'Ospedale di San Giuliano (*ibidem*.).

3. 1615-1516. Varie liste di pane somministrato mensilmente ai poveri dell'Ospedale (*ibidem*).

4. 1616 settembre 9. Confesso per acconto pagato per carne fornita ai poveri dell'Ospedale (*ibidem*).

5. 1649 ottobre 13. Mandato al tesoriere di pagare a Domenico Bertoli, prestinaio in Novara, una somma per pane fornito all'Ospedale da maggio a ottobre 1649 (b. 97).

6. 1680-1689. Liste mensili di uova fornite agli infermi poveri dell'Ospedale (b. 103).

7. 1688 settembre 30. Confesso di un inserviente di aver ricevuto dal tesoriere dell'Ospedale una somma per olio di oliva (b. 104).

8. 1720-1729. Tre registri di conti del tesoriere Giuseppe Antonio Pagano con varie notizie, tra cui: 1728 maggio 31, spese per vino; 1729 febbraio 12, spese per olio di oliva (b. 110).

IV. Mandati dei sindaci al tesoriere per pagamenti

9. 1775 maggio 4. Mandato di pagare lire 311 di Milano per prezzo di brente 16 e mine 3 di vino servito agli infermi dell'Ospedale (b. 140).

10. 1775 maggio 22. Mandato di pagare somma a infermiere per spese da lui fatte per provvedere uova, latte e altri commestibili (*ibidem*).

11. 1777 settembre 16. Mandato di pagare lire 268.11.3 per «cibaria di magro» somministrata all'Ospedale (*ibidem*).

12. 1791 febbraio 22. Mandato di pagare somma per olio di oliva mezzano e fino fornito all'Ospedale (b. 144).

XV. Giornali e mastri per l'amministrazione dell'Ospedale

13. Reg. 1582-1612: nota 1611 aprile 6 di spesa per acquisto di due «formagge» (b. 148).

14. Reg. 1736-1737: nota 1736 aprile 23 per carne; nota 1736 dicembre 20 per 4 formaggi forniti ai Cappuccini; nota 1736 agosto 17 per frumento (b. 160).

15. Reg. 1778-1785, «Libro delle spese»: annotazioni in ordine cronologico delle spese fatte da un reggente, tra cui quelle per alimenti (merluzzo, formaggio, vino, uova, rane, verze, stracchino, lumache, fagioli, fave, olio di oliva, limoni, spinaci, cardi ecc.) per i malati dell'Ospedale (b. 168).

26. Reg. 1
e livell

27. Reg. 1
i reddi
(b. 176

28. Reg. 1
l'Ospec
lardo)

29. Reg. 1
relative

XVII. Vo

30. Reg. 1
(1765),

31. Reg. 1
(1618),

PARTE SECO

32. *Sommin*
Conver

33. *Gestione*
Quietar
burro,
1839 fr
lardo (b
dolci, s

Regolamenti

34. Un vol
atti no
integra
seguent

a. «Stato
corrispo
È previ
rio, al
persona
capo, in
Riporti

779-1784: registrazioni di esazioni in natura (grano e segale) per fitti dovuti all'Ospedale (b. 170).

782-1783, «Redditi e spese per l'eredità Ramazzi»: con annotazioni, per i, relative alla vendita di segale, meliga, noci, fagioli, granaglie ecc.).

784-1785: annotazioni di spese anche per generi alimentari comprati per ale (salami, sale, riso bianco, verze, formaggio, carne, burro, merluzzo, b. 179).

785-1786, «Libro per massaro e pigionanti dell'Ospedale» con annotazioni a segale e meliga (b. 180).

umi diversi

743-1774: annotazioni per acquisto di carne (1758), per vendita di vacca pagamento in frumento (1772) (b. 188).

528-1701 di «scossa» fatta da tesorieri diversi: annotazioni per segale per carne (1649) (b. 191).

NDA

stranze commestibili

zioni tra l'Ospedale ed appaltatori di carne e pane, 1852-1866 (b. 295).

dell'economo

ze di pagamenti per forniture di diversi generi alimentari: 1819 uova, ale; 1820 latte; 1821 riso, vino bianco, sale (b. 320); 1838 olio di oliva; utta e formaggio, salame, zucchero, caffè, latte, cioccolata, pesce, pollo, . 325); 1841 verdura, polli, salame, frutta, fidellini, limoni, passeri, lingua, emolino, pepe ecc. (b. 326).

ume (cc. 88) databile alla metà del sec. XIX contiene in copia i principali rmativi dell'Ospedale, a partire dal regolamento del 1787, fino alle ioni degli anni 1843-1848. Particolarmente significative sono le parti :

del personale addetto al Pio stabilimento e della mercede annua che si nde sia in contanti, quanto in natura». (cc. 3-9).

sta l'erogazione come strenna natalizia di capponi a 5 addetti: al segreta- agioniere, all'economo, al tesoriere ed al cappellano. Gode del vitto il e di servizio, con razioni diverse a seconda delle qualifiche (infermiere fermiere, prima infermiera, servente alle infermerie, cuciniere, portinaio). mo i dati della mensa più ricca, quella dell'infermiere capo: «oltre

l'alloggio fuori dello stabilimento per sua famiglia, vitto giornaliero consistente in ettogramma 8 di carne di manzo, vino litri 1 e decilitri 5; pane ettogramma 8; per la minestra di riso decilitri 2 di riso; per la minestra di pasta, ettogramma 1 di pasta; e nei giorni di magro, a vece di ettogramma 8 carne di manzo, centesimi 54; a titolo di strenna alle feste natalizie un paio capponi in natura; razione doppia di vino e riso alle feste di San Giuliano, Pasqua di Risurrezione, San Crispino e Natale».

. «Nozioni principali sui doveri delle persone di servizio» (cc. 10-12).
In particolare è stabilito che le persone di servizio debbono «far bollire la loro carne di manzo con quella di vitello, all'oggetto che il brodo per gli ammalati possa essere più sostanzioso»; alla pulizia settimanale del peltro si provvede con la lisciva.

. «Sistema dietetico» (cc. 13-16).
Sono previste 4 distinte diete, differenziate secondo lo stato di malattia. Riportiamo come esempio la dieta n. 4: «L'ammalato in dieta 4 ha la zuppa alla mattina; al così detto pranzo la minestra di riso o pasta, una pagnotta di pane del peso di ettogr. 2, una porzione di carne di vitello o manzo e decilitri 3,5 vino; e alla sera il pancotto, una pagnotta di pane del peso di ettogr. 2, una porzione carne di vitello o manzo, e decilitri 3,5 di vino...».

. «Tavole per la distribuzione del vitto giornaliero» (cc. 17-20).
Sono 6 tavole che indicano i quantitativi di alimenti (pane, pasta, vino, riso, latte e carne) da distribuirsi per ogni malato, con le ovvie distinzioni in rapporto alle diverse diete.

. «Tavole per la distribuzione del vitto giornaliero alle persone di servizio» (cc. 21-25).
Sono analoghe alle precedenti, ovviamente con quantitativi diversi: mentre per la minestra si prevede la somministrazione di 1 etto di pasta uguale per ciascuna unità, per la carne si prevedono 8 etti al giorno per l'infermiere capo, 6 etti per l'infermiere, 4 per l'infermiera, il cuciniere e la guardarobiera; per il vino le razioni sono ancor più diversificate (litri 1,5 per l'infermiere capo, 1,2 per l'infermiere e il cuciniere, 0,8 per l'infermiera, 0,5 per la guardarobiera). Rispetto ai malati figura una voce in più: la distribuzione di denaro sostitutivo della pietanza nei giorni di magro, con 54 centesimi per l'infermiere capo e 36 centesimi per ciascuno degli altri addetti.

nel Pordenonese alla metà del '700 e agli inizi dell '800.
onto a tavola: le carceri e le dispense dei conti di Spilimbergo

numerose carte notarili che, più o meno direttamente, riguar-
imentazione, ne abbiamo scelte due che sono sembrate parti-
te interessanti, sia perchè piuttosto fuori dal comune, sia
iflettono due situazioni diametralmente opposte: una è lo
degli acquisti per rifornire la dispensa di una famiglia nobile,
istra il vitto giornaliero di una carcerata che per molto tempo
rinchiusa nelle prigioni di quegli stessi signori. Ma esami-
ù da vicino questi due documenti.

o è stato redatto dal notaio Giovanni della Giusta di Spilim-
con esso il conte Enea di Spilimbergo, nominato dai fratelli
lella «paronanza e direzione della casa», decide di saldare il
2.706 lire venete che la famiglia ha nei confronti del bottegaio
Maiolla per acquisti di ogni genere fatti dal 1741 al 1750.
amento viene fatto mediante la cessione al Maiolla di una
nnua di quattro staia di frumento (lo staio, deto «stâr», nello
rghese, equivaleva a litri 89,35 ed era diviso in quattro quarte
quartaroli). Nell'atto notarile è inserito l'elenco delle merci
che, benché a tratti riassuntivo, occupa ben diciotto fittissime
Purtroppo sembra che, ad un certo punto, i conti di Spilim-
biano incominciato a rifornirsi presso qualche altro commer-
rché, mentre per i primi quattro anni gli acquisti sono nume-
olari, in seguito i generi alimentari si fanno più rari e saltuari;
e, inoltre, che questo elenco non può dare un quadro com-

O DI STATO DI PORDENONE, *Archivi notarili, Giovanni della Giusta*, vol. 8.861,
, 1750 ago. 6.

leto del regime alimentare della famiglia sia perché, per certi cibi, ssa era logicamente autosufficiente (così, per esempio, certamente conti non avevano bisogno di comperare, se non in casi eccezionali, arne, vino, frutta, granturco o ortaggi), sia perché, per poter giudicare ull'entità dei consumi, occorrerebbe conoscere l'esatta composizione el nucleo famigliare.

Fra i generi di maggior consumo, o almeno di maggiore e costante cquisto, troviamo senz'altro il riso ed il formaggio. Del primo risulta n consumo di 51 libbre nel 1741, di 138 libbre e 6 once nel 1742, di libbre e 6 once nel 1743 e di 91 libbre nel 1744, cioè, rispettivamente, i circa 18, 60, 5 e 33 chilogrammi, ricordando che una libbra sottile orrispondeva, in Friuli, a 360 grammi ed era divisa in 12 once. Il osto del riso si mantiene pressoché costante a 5 soldi la libbra con n calo a 4 soldi soltanto a metà del 1744.

Più articolata è la situazione per quel che riguarda il formaggio, in uanto si consumavano formaggi di diversi tipi. Oltre, infatti, al ormaggio senza ulteriori specificazioni, probabilmente di produzione ocale e di medio invecchiamento, venivano acquistati formaggio fre-co, formaggio salato e formaggio «asino» (caratteristico e rinomato rodotto della zona di Vito d'Asio in val d'Arzino, che veniva espor-to fino a Venezia e Trieste) tutti a 12 soldi la libbra, il formaggio plezan» e «montasio» a 15 soldi la libbra ed il pecorino ad 1 lira la bbra. Tutti i prezzi si mantengono costanti, soltanto il pecorino cende a 16 soldi la libbra nel corso del 1744. I consumi globali sultano di 23 libbre e 3 once dall'agosto al dicembre 1741, di 71 bbre e 7 once nel 1742, di 139 libbre ed 1 oncia nel 1743 e di 84 bbre e 8 once dal gennaio all'agosto del 1744.

Il pesce doveva fare spesso la sua comparsa sulle mense imbandite. on maggior frequenza troviamo le «saradele», cioè le sardine, più di do le anguille (che se pesavano meno di 3 libbre l'una erano dette oisati»), sia fresche che salate, gli sgombri, i gamberi, le aringhe (dette cospetoni») e, tocco di estrema raffinatezza, il caviale («caviaro») che pagava a 5 soldi l'oncia (cioè 30 grammi di caviale costavano come n uovo o come 5 aringhe), ci sfiora, però, il sospetto che si trattasse on di uova di storione, ma di qualche altro pesce più nostrano!

Per ciò che riguarda i grassi nel 1741 e 1742 viene acquistata n'imprecisata quantità di burro («butiro») per un totale di 5 lire ed

solo in due occasioni compare la sugna («songja di tempora-
ntre più frequente e costante risulta l'uso di lardo con 7 libbre
e nel 1741, 1 libbra e 10 once nel 1742, 50 libbre e 4 once nel
10 libbre nel 1744; esso costava circa 1 lira la libbra e veniva
ato quasi costantemente negli ultimi mesi dell'anno, mesi in
izionalmente si macellavano i maiali.

re restando in tema di prodotti suini, doveva essere abbastanza
consumo di prosciutto, anche se il nostro elenco ne fa men-
oltanto nel 1741 e, una volta, nel 1743, ma è probabile che,
sulta da molti contratti d'affitto e di mezzadria, i signori di
ergo venissero riforniti di tale alimento direttamente dai loro
ni in conto di affitti od «honoranze».

e un elemento basilare come il sale non è molto ben docu-
, ma dalle pur scarse apparizioni (due volte nel 1741 e tre nel
embrerebbe di poter arguire un consumo costante e regolare;
infatti, ogni volta dell'acquisto di sale per il valore di 1 lira,
dicazioni sono troppo poche e per di più senza alcun riscontro
tivo.

tempo in cui non esisteva il frigorifero nè i conservanti,
otoriamente molto usate le spezie che servivano, oltre che
care l'appetito, anche a mascherare odori non troppo gradevoli
nze che avevano perduto il pregio della freschezza... ed ecco
piegato il frequente acquisto di cannella (6 once nel 1741 ed
ira 22 once nel 1742), di pepe (2 once nel 1741, 15 once nel
6 once nel 1743), di chiodi di garofano e di spezie in generale.
ella costava 10 soldi l'oncia ed il pepe 4 soldi e mezzo.

cchero, «fino», «basso», «fioreto» o «verzino», costava intorno
a la libbra ed è testimoniato l'acquisto di 3 libbre nel 1741
bre e 4 once nel 1742.

entemente appaiono le uova, pagate sempre un soldo l'una,
media approssimativa di 30 al mese, ma anche qui vale il
scorso che, assai probabilmente, molte uova arrivano in casa
ente dai pollai dei fittavoli.

ne notevole, invece, risulta il consumo di uva passa, che veniva
nte usata non soltanto per la preparazione dei dolci, ma anche
ttura di carni ed intingoli; ne vengono acquistate, al prezzo di
la libbra, 3 libbre e 6 once nel 1741, 14 libbre e 2 once nel

42 e 6 once, ma di «uva di Calabria», nell'aprile del 1743. Una sola lta viene comperata una libbra di pinoli per 16 soldi, un'altra volta 0 noci per 10 soldi e due volte, nel luglio e nell'agosto del 1741, a imprecisata quantità di «condito», che sembra essere la frutta ndita.

Anche le verdure fanno la loro comparsa in questo elenco ma nitatamente a pochi prodotti evidentemente scarsamente coltivati in co e cioè aglio, cipolla e, soltanto nell'agosto e settembre 1742, gioli e fagiolini.

Vengono, infine, acquistati anche dei cereali e precisamente 3 staia 2 quarte di segala, a 14 lire le staio, e due staia di frumento nel ugno del 1742; 5 staia di frumento rispettivamente nel luglio del , nel novembre del '47, nell'ottobre del'48 e nel novembre del '49. suo prezzo, dalle 18 lire e 5 soldi lo staio del primo anno, scende 15 lire nel 1746, per salire a 20 lire nei due anni successivi ed ivare alle 22 lire del 1749.

Questo è quel che risulta esplicitamente dalla lettura del nostro cumento ma, per avere un'idea completa delle abitudini alimentari signori di Spilimbergo, a tutto ciò andrebbe aggiunta, come già tto a più riprese, la produzione di frutta, verdura e carni dei loro tevoli possedimenti terrieri e la selvaggina derivante dall'esercizio la caccia. Essa doveva essere praticata piuttosto intensamente co- è testimoniato dalla presenza frequentissima, in questo stesso nco, di acquisti di polvere da sparo e «balini», tant'è vero che oprio polvere e pallini, assieme ai chiodi ed al tabacco, sono sen- ltro fra gli articoli di generi vari più spesso citati: dalla metà del 42 al 1744 risultano acquistati ben 35 chilogrammi e mezzo di lvere da sparo.

E rivolgiamo ora la nostra attenzione alla povera carcerata. Il cumento, datato 24 aprile 1806, è stato redatto nel castello di nzano[2], dove si trovavano le carceri, dal notaio Pier Mattia Si- oni di Clauzetto. Dalla sua lettura non si apprende molto sulla enda che ha portato alla detenzione: si sa solo che donna Lu- zia de Girolomis di Fanna, moglie di Bonaventura di Bernardo

---

[2] *Ibid.*, *Pier Mattia Simoni*, vol. 2.151, Pinzano, 1806 apr. 24.

ino, era da tempo imprigionata in quelle carceri e che, a se-
ella presentazione di un suo memoriale al Giudice criminale
a istanza di Pinzano, aveva ottenuto la scarcerazione a piede
lla condizione di pagare a Gio. Batta Sora, custode delle
281 lire, somma corrispondente al costo del vitto che le era
mministrato durante la sua non certo volontaria permanenza
le del castello. È da notare una certa contraddizione fra quel
ndosi da molto tempo in queste carceri donna Lucrezia»,
afferma nell'atto, ed il conto presentatole per ottenere la
e che va soltanto dal 18 marzo al 23 aprile del 1806, ma
mente questo è soltanto l'ultimo debito che le è rimasto da
mentre precedentemente, come del resto suggerisce un resi-
53 lire e 2 soldi riportato all'inizio della parcella, saranno
gate altre rate.

derata la non eccessiva lunghezza del testo, ci sembra con-
trascriverlo integralmente in appendice.

nga elencazione di pasti ci appare senz'altro sorprendente.
neraviglia il fatto che, in un tempo che viene da tutti e da
descritto di miseria e di fame, specialmente per quel che
il Friuli, il vitto in un carcere, per di più non certo fra
nportanti, sia stato così vario e tale da prevedere non solo
e cena ma, a volte, anche colazione mattutina e merenda
iana: nulla di simile a quanto ci abbiano suggerito le imma-
un conte Ugolino o di un conte di Montecristo, larve umane
utano poche briciole di galletta ammuffita a topi e ratti e che
o avidamente le gocce d'umidità stillanti dalle pareti. Viene
are che, nel nostro caso, più che di una prigione si stia
di un albergo o di una casa di convalescenza per ritemprare
Peccato che per la cena non venga quasi mai specificato in
a consista (una sola volta sappiamo che comprende pane,
e uova), ma già i cibi che compongono i pranzi sono abba-
ndicativi. In 11 dei 36 giorni compresi nell'elenco, il «pranso»
va specificazione delle vivande; negli altri 25 giorni il primo
onsiste, per ben 19 volte, in una non ben precisata minestra,
mente di verdure, che manca soltanto quando c'è la polenta.
do è rappresentato dalla carne (una volta addirittura dall'ar-
nche se, a sentire alcuni esperti, in passato era più raffinato

ollito), presente per 11 volte, da sola o assieme al companatico, , anche se ne manca la riprova diretta, deve essere stato il salame formaggio, dal pesce o dalla frittata, entrambi presenti due sole te ciascuno. Il pane, a parte le sei volte nelle quali c'è la polenta, ostantemente presente nelle razioni giornaliere, così come il vino, ntre molto frequente è il consumo dell'acquavite. Una sola volta itato il caffè, mentre per 11 volte la prigioniera consuma anche merenda pomeridiana, che a volte si riduce ad un boccale di o, ma altre volte esso è accompagnato da pane e salame o da e non ben identificate «cibarie». Assai largo è, poi, il consumo tabacco. Da notare che una volta donna Lucrezia riceve la visita a figlia, che pranza con lei a base di pane e frittata.

Da queste poche note che abbiamo a disposizione, anche se non c'è do di sapere se le porzioni erano abbondanti o appena sufficienti al tentamento o se, addirittura, esistevano solo sulla carta, è evidente, ne già accennato, una notevole varietà nel vitto, contrariamente convinzione comune ed a ciò che si legge sulle condizioni alimen- del tempo. In generale va rilevato l'uso dei tre ed anche quattro i quotidiani ed in particolare colpisce la frequenza della carne e, rattutto, del pane a scapito della polenta che, qui in Friuli, è sempre a indicata come la «regina» della tavola e come principale respon- le di malattie e disfunzioni.

n conclusione, questa fugace occhiata indiscreta gettata sulle tavole o Spilimberghese, sembra poter dare lo spunto ad una certa revi- ne delle convinzioni finora sempre condivise da tutti sull'estrema ertà del vitto friulano. Se ciò è scontato e comprensibile per quel riguarda i ceti più abbienti (ed anzi, non dimenticando però il ttere parziale del documento in nostro possesso, forse le mense signori di Spilimbergo sembrano essere meno fastose di quel che i poteva aspettare) lo è certo meno di fronte ad una situazione ne quella di una prigione dove l'alimentazione avrebbe dovuto ere, a rigor di logica, all'estremo gradino, oltre il quale la stessa ravvivenza diventa problematica. Sarebbe dunque interessante al- gare la ricerca per verificare se tale situazione debba sfatare, almeno parte, convinzioni ormai date per scontate o se, più semplicemente na Lucrezia godeva, per ragioni che non ci è dato di sapere, di situazione di privilegio.

APPENDICE

o in Archivio di Stato di Pordenone, *Archivio notarile*, *Pier Mattia Simoni*, , Pinzano, 1806 aprile 24.

addì 18 marzo 1806

l conto di Lucrezia di Bernardo con il suo Procuratore Marco

ad essa retenta, onde resta debitrice di	L.	53: 2
ranso	L.	– :12
a sera cena e letto	L.	3:06
cquavita e pranso	L.	2:04
a sera cena, letto et acquavita	L.	2:06
cquavita e Caffè	L.	– :11
ranso minestra, pane, carne e vino	L.	2:10
a sera cena e letto	L.	2:04
ranso, minestra, pan e carne	L.	1:12
a sera cena e letto	L.	1:18
olazione e pranso	L.	2:10
opo pranso merenda	L.	1:07
ena, letto e tabacco	L.	2:03
olazione	L.	– :10
ranso polenta, bisatto marinato e vino	L.	1:10
ino dopo pranso, cena tabacco e letto	L.	2:13
ranso e tabacco	L.	2:07
erenda, cena e letto	L.	2:14
cquavita e pranso	L.	2:08
opo pranso vino una bozza e la sera cena e letto	L.	2:02
cquavita	L.	– :18
cquavita, a pranso minestra con companadego	L.	2:10
opo pranso merenda e cena con letto	L.	2:07
cquavita e pranso	L.	1:10
ena e letto	L.	1:12
cquavita e pranso	L.	1:10
ena e letto	L.	2:08
ranso menestra,pane e companatico	L.	2:08
opo pranso cena e letto	L.	2:08
inestra, pan, carne e letto	L.	2:02
cena letto, tabacco et acquavita	L.	3:05
pranso minestra, pane, carne e vino una bozza	L.	2:09
opo pranso merenda, cena e letto	L.	2:08

etto	Acquavita	L. – :13
	pranso	L. 3:04
	la sera cena e letto	L. 2:–
etto	Minestra e pane	L. – :10
	Tabacco, cena e letto	L. 1:–
etto	Polenta, bacalà e vino	L. 2:05
	cena, tabacco e letto	L. 1:11
etto	Polenta e companatico	L. – :10
	Cena, letto e tabacco	L. 1:11
etto	Pranso, minestra e companatico	L. 1:10
	Dopo pranso vino, cena e letto	L. 2:12
etto	Colazione e pranso	L. 2:10
	Dopo pranso pane, salame e vino	L. 1:05
	Cena e letto	L. 1:10
etto	Pranso minestra, pane, companatico e vino	L. 2:11
	Dopo pranso vino una bozza e ½	L. – :18
	pane e salame	L. – :10
	la sera cena, letto e tabacco	L. 2:–
tto	Acquavita e pranso minestra e carne	L. 1:08
	cena e letto	L. 1:10
etto	Acquavita, minestra, pane e carne	L. 2:04
	cena, letto e tabacco	L. 2:07
etto	acquavita, polenta e frittata	L. 1:06
	cena, letto e tabacco	L. 1:13
etto	pranso, minestra pane e vino e cena con letto	L. 2:13
etto	Pranso minestra, pane, companatico e carne	L. 1:06
	cena, tabacco letto	L. 2:02
etto	Acquavita e a pranso minestra, pane e carne	L. 2:–
	cena e letto	L. 2:02
etto	Pranso, companatico, vino e carne	L. 3:10
	cena e letto	L. 1:06
etto	Minestra, companatico, carne e vino	L. 2:16
	cena e letto	L. 1:10
etto	Pranso menestra, pan e companatico	L. 1:02
	vino una bozza	L. – :12
	Dopo pranso cibaria	L. 1:–
	Cena, letto, vin e tabacco	L. 1:13
etto	Pranso minestra e pane	L. – :16
	Vino una bozza	L. – :12
	La sera cena e letto	L. 1:10
etto	Pranso polenta e frittata	L. – :16
	Vino una bozza	L. – :12
	Sua figlia pane e frittata	L. 1:08

a sera pane, insalata, vovi e letto	L.	1:10
ranso minestra, pane ed arrosto	L.	1:10
ino una bozza	L.	– :12
a sera cena e letto	L.	1:10
ranso polenta, minestra e companatico	L.	1:04
ino una bozza	L.	– :12
ena e letto	L.	1:–
ı due poste tabacco	L.	– :10
ranso	L.	1:02
ino una bozza	L.	– :12
ena e letto	L.	1:04
ranso	L.	1:12
ino una bozza, tabacco e letto	L.	1:13
di custodia, così accordato con essa per non essere in prigione dieci al giorno	L.	27:10
in più volte alla detta retenta	L.	51:03
Somma . . .	L.	281

ZIANA PLEBANI

fonti letterarie: appunti e suggestioni a partire da «Arte della ina e alimentazione nelle opere a stampa della Biblioteca nazionale rciana» *

Voce dissonante, o meglio, diversa, questa mia. E non potrebbe ere altrimenti. L'ambito archivistico, che ospita quest'intervento, fa erimento ad un panorama, quello documentario, che pare in grado testimoniare, certamente attraverso un giusto sistema valutativo, il le o quel segmento del reale connotato dal tempo e dallo spazio di el documento o di quell'insieme di carte.

Statuti, libri di entrate e uscite, atti e disposizioni delle varie magi-ature sono voci narranti con timbro per lo più collettivo che nbrano essere al riparo dalle bizzarie o comunque dal ridotto campo ivo di un singolo osservatore. Ciò che invece identifica l'ambito mio interesse e della ricerca portata a termine, insieme ad altre leghe bibliotecarie, con *Arte della cucina e alimentazione nelle opere tampa della Biblioteca nazionale marciana dal XV al XIX secolo*[1], mette campo differenti orizzonti: le fonti letterarie, che paiono meno in ado di ricostruire il quadro storico mentre forniscono, più spesso, un'interpretazione del rapporto che donne e uomini hanno instau-o con il cibo all'interno di una data società.

L'ordine dei problemi da esse sollevato non è semplice: quale valore ribuire, con quale metodo fare loro ricorso per utilizzarle corretta-ente all'interno di una ricerca sulla storia dell'alimentazione?

---

* *Desidero ringraziare la dott. Maria Francesca Tiepolo, all'epoca direttrice dell'Archivio di Stato Venezia per aver voluto segnalare la mia ricerca.*

1 BIBLIOTECA NAZIONALE MARCIANA, *Arte della cucina e alimentazione nelle opere a stampa della lioteca nazionale marciana dal XV al XIX secolo*, a cura di A. ALBERATI-M. CANZIAN-PLEBANI-M. BRUSEGAN, Roma 1987: il lavoro è stato ideato e realizzato da Anna Alberati, ella Canzian e Tiziana Plebani; nella fase editoriale è intervenuto Marcello Brusegan.

Non è
mi limit
alla desc
realizzaz
a favore
approcci
vamente
valore e
una prat
più o m

Le m
messe in
più che
rapporti
quello a
fluo qui
e specifi
frantuma
coinvolg
possibili
a delle

Il cor
si colora
è ciò che
di sè ciò

D'altr
attenzion
individu
fonda ta
spazio co
nutritiva
rapporto

Event
mosso n
dano no
con il pr
erotico-a

questa la sede per affrontare la complessità della questione,
rò dunque a qualche breve considerazione, prima di passare
izione ed analisi delle specifiche fonti letterarie utilizzate nella
one del catalogo. Tali considerazioni non potranno che essere
dello studio di questo materiale, non certo per opporsi ad un
o di tipo archivistico, ma per controbilanciare quello esclusi-
archivistico: punti di vista diversi ma egualmente pregni di
di significanza e tra essi non contrastanti bensì conviventi in
ca che può conoscere, come accade nelle convivenze, momenti
eno armonici.

olteplici valenze assunte dall'alimentazione umana sono state
rilievo ormai da molti studiosi, tanto da non dover esser qui
ricordate, così come è solo da rammentare la necessità dei
di questa storia con altri campi di indagine, a partire da
tropologico, filosofico, psicoanalitico; ma non sembra super-
ribadire questa interdisciplinarietà quale caratteristica peculiare
a di una materia che a volte rischia, forse a causa di ciò, la
zione o la genericità. A rendere ingombrante l'argomento è il
mento diretto del corpo, con tutte le sue implicazioni e l'im-
à di ridurre l'individuo, con la sua bocca ed il suo ventre,
inamiche di entrate-uscite, ad analisi dietetiche o caloriche.
o è infatti macchina desiderante, in un rapporto col cibo che
di tonalità affettive; così la famosa frase di Feuerbach «l'uomo
mangia», potrebbe essere modificata anche in «l'uomo investe
che mangia».

onde sarebbe impossibile affermare il contrario se si presta
e all'inizio della storia alimentare nella vita di ogni singolo
: il primo flusso nutritivo è quello materno, ciò che dunque
e dimensione all'interno di una relazione, dunque di uno
ndiviso e di conseguenza sociale, fuori da sè, dove la sostanza
non è un oggetto inerte ma, a sua volta, soggetto, in un
immediato con l'altro, o meglio l'altra, la madre.

incontestabilmente plasmante, ed invece di gran lunga ri-
onostante, o proprio per questo, le sue implicazioni si esten-
solo nella scelta alimentare, ma nella relazione e scambio
oprio o l'altro sesso e nel legame del cibo con la dimensione
ffettiva.

Di tale legame, ribadito ormai da molti autori per potercene sorndere ma di cui l'origine nello scambio con la madre o la nutrice eso spesso invisibile, mentre ricompare in tutta la sua centralità la patologia alimentare (si pensi solo all'anoressia) facilmente si ò trovare traccia o respirarne la presenza nelle fonti letterarie, più ficilmente invece nel materiale archivistico.

Basti citare, solo per fare i casi più espliciti e conosciuti, Folengò, belais, i rimatori burleschi della scuola del Berni, testimoni ognuno maniera diversa, di un'ostentata vitale e forse squisitamente virile, presentazione del rapporto cibo/corpo, in un tempo, quello cinecentesco, non ancora oppresso dallo spirito della Controriforma, co propensa all'espressione del corpo e dei suoi bisogni.

Dunque, storie nella storia ed infatti le fonti letterarie hanno questa atteristica: non ci narreranno de «il cibo del ricco ed il cibo del vero» (secondo il noto titolo dell'opera di Anna Maria Nada Patroma ci permetteranno chiavi di lettura per l'interpretazione del suto alimentare, ci forniranno le coordinate dell'immaginario correo dei vari periodi storici.

Guai quindi a leggerle così come esse si offrono: poco attendibili l'affrescare il quadro dei reali consumi alimentari, esse corrono il chio di rappresentare maggiormente livelli sociali elevati, com'è erogativa — anche se non sempre in maniera così netta ed automa — della cultura scritta. Esse sapranno però affiancarsi ai risultati la ricerca storica su altre fonti, lasciando trasparire la complessità le stratificazioni culturali collegate al cibo, riuscendo a far risuonare pulsare del corpo.

E attraverso questo legame corporeo, seguendo lo scorrere dell'edia «gastronomico-alimentare», ci si può sorprendere ad interpretarla, maniera certo (fin troppo) semplicistica, come un rincorrere un'alità di equilibrio, una possibile/impossibile armonia tra bisogni del ntre e del corpo tutto e la loro razionalizzazione e ritualizzazione in a dimensione sociale accettabile.

Bisogni inquietanti perchè richiamanti sempre un'animalità pericolosa nel senso di una sua non facile controllabilità ed inquadrabilità, sia prattutto perchè vissuta nella cultura occidentale e cristiana, spesso, non sempre, come degrado dell'essere, ostacolo alla creazione di 'immagine «ideale o virtuosa» dell'umano.

uesta ricerca di momenti di equilibrio, di una «dieta» codifi-
da rappresentare, più che un insieme di norme alimentari, un
di vita, in cui possano rientrare tali bisogni, più o meno
, si trova traccia in epoche diverse nella letteratura presa in
zione. In tal modo può venir letto il *Regimen sanitatis*, frutto
razione dei dotti medici della Scuola di Salerno, non a caso
ti dalla scienza e dal pensiero arabi, meno affannati dal duali-
o-anima/bene-male del mondo cristiano.
ro aforismi, precetti per una vita sana e — aggiungerei
, che saranno alla base di tutti i successivi trattati *De tuenda*
tudine, trova spazio e legittimità la ricerca di un piacere
e sensoriale, con una «naturalezza» che meno facilmente
sparire, qualche secolo più tardi, nell'opera di Bartolomeo
tto il Platina o in quella di Alvise Corner, per nominare solo
autore conosciuto.
nque l'interesse per la complessità del rapporto uomo/cibo
are, più che delle risposte, degli stimoli e delle possibili chiavi
nelle fonti letterarie, tale indagine ristretta nell'ambito di
la biblioteca, com'è il caso di questo lavoro, necessita di una
legittimazione.
a non può non identificarsi nella verifica di un'ipotesi che
ateriale conservato nella Biblioteca in grado di rappresentare,
certamente l'interezza, assoluto utopico, buona parte della
ne a stampa relativa a quest'argomento, in modo tale da
lettore la possibilità di percorrere un itinerario editoriale.
one dunque di uno strumento che vuole porsi, almeno in
piano della bibliografia pur rimanendo sempre un catalogo,
eciale, di una singola biblioteca, anche se prestigiosa come la
a nazionale marciana.
ontro con le bibliografie esistenti, tutte straniere, a partire
nente da Lord Westbury, *Handlist of Italian Cookery Book*
1963), e proseguendo con Georges Vicaire, *Bibliographie Ga-*
e (Paris 1890), André Simon, *Bibliotheca Gastronomica* (London
dello stesso, *Bibliotheca Bacchica* (London 1932), ha messo in
tale rappresentatività, mentre l'abbondanza di autori non
da tali repertori e scaturiti dalla ricerca, ha suggerito l'attua-
un ampliamento del quadro da essi disegnato.

La ricchezza del patrimonio marciano, che sta quindi alla base di esto lavoro, può sorprendere del resto solo a patto di dimenticare il olo trainante svolto nell'età moderna dalle stamperie veneziane, non o relativamente al resto d'Italia, ma in realtà all'intero Occidente, rattutto per quanto riguarda i secoli XV e XVI. Periodo che ncide con l'età d'oro dell'arte culinaria italiana legata indubbiamente, he se non solo, alla magnificenza delle sue corti.

E così Lucien Febvre e Henri-Jean Martin ci ricordano che «Venezia virtù della posizione geografica, della ricchezza e anche dell'attività ellettuale, è diventata la capitale degli stampatori»[2] ed elencano, gli anni 1480-1482, le 156 edizioni contro le 82 di Milano, le 67 di gusta, le 53 di Norimberga; mentre per il '500 Tiziana Pesenti nclude: «Ipotesi quantitative ormai classiche stimano la produzione eziana nel corso del secolo a 15.000 titoli, con una media di 150 no: si sarebbe stampato un libro ogni due giorni, e da Venezia overrebbe circa la metà dei libri italiani del '500»[3].

Tornando allo specifico del nostro tema, il ruolo di Venezia in esto campo editoriale è testimoniato dalla stampa dei maggiori testi l'arte gastronomica e, solo per segnalare alcuni tra gli esempi più nificativi, si può qui ricordare che se l'«editio princeps» del Platina, *honesta voluptate et valetudine*, fu stampata a Roma intorno al 1474, ella veneziana di Lorenzo dell'Aquila e Sibellino Umbro la rincorre appena un anno, e che comunque spetta alla città lagunare e alla crescente sensibilità per il volgare il merito della prima traduzione l'opera apparsa nel 1487 per i torchi di Girolamo e Cornelio de nctis.

Proseguendo con i testi classici della cucina, *L'Epulario* di Giovanni sselli compare per la prima volta a Venezia nei primi anni del '500, ntre il *De re coquinaria*, la «summa» della grande cucina romana ribuito alla figura quasi leggendaria di Apicio, dopo la prima stampa Milano del 1498, esce a ridosso sulla piazza veneziana nel 1503 per ovanni Tacuino.

L. Febvre - H.J. Martin, *La nascita del libro*, Roma-Bari 1977, pp. 229-230.

T. Pesenti, *Stampatori e letterati nell'industria editoriale a Venezia e in Terraferma*, in *Storia cultura veneta*, *Il Seicento*, I, Vicenza 1983, pp. 93-94.

ıcontestato primato di Venezia si impone con la prima uscita
ıppi che il Faccioli ben descrive:

o a Bartolomeo Scappi, la sua *Opera* ha nel titolo medesimo un significato
ria assolutezza che insieme con la materia trattata sembra investire anche
che la informa, nella sua dimensione umana e nei suoi termini morali (...)
e un'enciclopedia del sapere gastronomico l'Opera dello Scappi si configura
forme di una «summa», di un sistema globale di vita (...)»[4].

ı stampa è a cura, nel 1570, di quel Michele Tramezzino che
to uscire nel 1560 l'opera di Domenico Romoli detto Panunto,
ar dottrina, «editio princeps» anch'essa, e dalla cui bottega nel
: la fatica dei suoi eredi, verrà sfornato inedito *Il Trinciante* di
› Cervio[5].

a struttura imprenditoriale[6], l'editoria a Venezia si curava di
e le esigenze di un pubblico vario, in un concetto di varietà
ovviamente tenere presente le caratteristiche di circolazione
one libraria del tempo[7].

teratura gastronomica rientrava sicuramente in un genere di
soprattutto quando, ed è il caso dei maggiori trattati di
e, oltrepassava la forma di semplice ricettario ed ambiva
e un modello di vita non solo alimentare. Il caso del Platina,
bra poter essere assimilato al moderno concetto di *bestseller*,
en 9 edizioni uscite tra il 1474 e il 1500.

necessario offrire una breve spiegazione della quantità del
riscontrato nella Biblioteca nazionale marciana (che ha goduto
fici della «prima disposizione legislativa di uno Stato italiano
eda il deposito obbligatorio delle opere a stampa»[8], avvenuto
) e la sua relazione con l'editoria veneziana, è tempo ora di
lla descrizione della tipologia delle fonti analizzate nel catalogo.
fra tutte, in parte già accennata, quella specificamente culina-
posta da ricettari, trattati e manuali di organizzazione ed

CIOLI, *L'arte della cucina in Italia*, Torino 1987-1988, p. XIX.
TO, *Annali tipografici dei Tramezzino*, Venezia 1968.
ZZATO, *Storia economica di Venezia dall'XI al XVI secolo*, Venezia 1961.
RUCCI, *Introduzione* a *libri, editori e pubblico nell'Europa moderna*, Roma-Bari, 1977.
RZI, *La Libreria di San Marco*, Milano 1987, p. 207.

colazione dei banchetti e della vita di corte, del galateo della tavola, una sessantina di edizioni descritte, che attraversano l'arco cronolo- o che va dalla Grecia classica di Archestrato fin quasi ai nostri rni e che possono essere considerate vere strutture portanti dell'arte tronomica, un'arte poco apprezzata, come spiega Jean-Paul Aron:

Benchè sia stata recentemente riabilitata dalle scienze umane, la cucina non ha ora ottenuto le sue credenziali filosofiche. Non ci si è accorti che tra i fornelli sala da pranzo avviene un vero e proprio dramma ontologico, che l'identico si rappone al diverso, l'uno al molteplice, il possibile al reale (...) Come un'opera te, sciogliendo, eliminando essa promette più di quanto non mantenga»[9].

Troppo grande e del resto non del tutto ingiustificato, è stato il petto che tale disciplina si interessasse solo della tavola e dell'alimen- one di strati sociali elevati. Se non si può rifiutare aprioristicamente est'opinione, pare tuttavia che l'analisi di Emilio Faccioli possa riequi- are tale punto di vista, mettendo in luce aspetti prima sottovalutati:

Un'arte della cucina esiste oggettivamente come esercizio di ordine pratico, e oggetto di operazioni che si svolgono secondo un ritmo determinato e in ordo con norme generale e particolari, relative all'approvvigionamento dei pro- i, alla confezione dei cibi, alla preparazione delle bevande e ai molteplici servizi a mensa. Essa prevede un'esatta distribuzione dei tempi operativi e un elevato lo di specializzazione in rapporto ai compiti singoli (...) Non diversamente, pi e modi della pratica culinaria sono scanditi secondo un ordine non meno roso anche quando le diverse mansioni siano concentrate in una sola persona, egnata nella preparazione quotidiana del desinare di famiglia (...) Nell'esercizio a cucina è dunque implicito, a ogni livello, un intervento intellettuale che valga zionalizzare l'attività empirica degli operatori manuali»[10].

noltre c'è qui solo lo spazio per ricordare i significati ideologici ociali espressi da mense sia ricche che parche, come Anna Maria da Patrone ha illustrato nella quinta parte del suo importante oro[11], per non parlare della realizzabile lettura, anche attraverso nplicate ricette ed elaborati menù, delle possibilità di approvvigio- nento di sostanze sia «normali» che esotiche che incidevano sulla

J.P. ARON, *Cucina*, in *Enciclopedia Einaudi*, IV, Torino 1978, p. 215.
E. FACCIOLI, *L'arte*... cit., p. VII.
A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medioevo*, Torino 1981, pp. 437-475.

produzi
econom
Altro
naria co
zione,
aliment
Se qu
culinari
che off
dell'«Ec
relazion
Testi
(Catone
con il s
dei pro
Essi
Medioe
a Venez
di Plini
torchi
Le 1
alla fine
pedia,
tecniche
rilevant
mondo
zione d
testo fo
deranno
Di au
e XVI,
ai succe
dell'Alb

[12] J.L.
[13] Cfr.
dell'«Econ

one e distribuzione, arrivando così a riflettersi sulle strutture iche e commerciali.

elemento da considerare, attraverso lo sviluppo dell'arte culi- me suggerisce Jean-Louis Flandrin, è il gusto e la sua evolu- che egli asserisce «determinato non soltanto dalle abitudini ri, ma anche dal sistema culturale nel suo insieme»[12].

alche rischio interpretativo è comunque presente nella materia , esso può essere compensato utilizzando un'altro tipo di fonte e un punto di vista più intimo e quotidiano: la tradizione onomica»[13], dell'arte cioè di governo della casa, con la sua e con l'agricoltura.

fondamentali sono le opere degli «Scriptores rei rusticae», Varrone, Columella, Palladio), interpreti del mondo latino o interesse per i ritmi della terra e delle stagioni, le conoscenze cessi di conservazione delle sostanze alimentari.

costitueranno la base di questo tipo di sapienza per tutto il o e la loro «editio princeps» apparirà ben presto, nel 1472, ia, come, sempre a Venezia, era uscita la prima *Historia naturalis* , in quel lontano 1469 che vedeva insediarsi in città i primi punzoni per merito del tedesco Giovanni da Spira.

edizioni del Plinio che si succederanno, da quel momento del '400, confermano l'importanza di questa specie di enciclo- ove ampio spazio è dato all'analisi di cibi e bevande e alle per la loro produzione, come una delle fonti storiche più non solo per l'età classica e medioevale ma anche per il che si affaccia sull'età moderna. Questi autori, nella rielabora- el grande agronomo trecentesco Pietro de' Crescenzi in un ndamentale per questa disciplina — *Ruralia Comoda* — rinsal- il loro status con le sue prime edizioni a stampa.

tori contemporanei sulla loro scia sono ben ricchi i secoli XV dal padovano Africo Clementi a Gallo, a Bonardo, a Bussato, ssivi Barpo, Tanara, Trinci fino all'ottocentesco *Padre di famiglia* ertazzi, per citarne solo alcuni.

FLANDRIN, *Per una storia del gusto*, in «*La cucina e la tavola*», Bari 1987, p. 11.

D. FRIGO, *Il padre di famiglia. Governo della casa e governo civile nella tradizione mica» tra Cinque e Seicento*, Roma 1985.

n patrimonio di conoscenze e tecniche ricchissimo, tra l'empirico
scientifico, dove la cucina svela il suo stretto legame con la
ensa e con il ciclo produttivo, in un quadro regolato da norme
li ed etiche.
a medicina, e più precisamente la dietetica, costituisce l'altra fonte
pensabile del catalogo, un'altra delle storie che narrano un difficile
librio tra piacere e salute, in un rapporto vecchio come il mondo,
littuale e difficile, che nasce forse appena sopra la soglia della
alimentazione.
e n'é testimone il pensiero greco, così attento ai riflessi degli
enti sull'intero organismo, creatore di tipologie umane a cui con-
are e destinare diete, sonni, veglie e «veneri» specifici, in una
alità di visione in cui anche gli astri trovavano il loro posto. Dal
me di Ippocrate ai consigli di Galeno sin fino all'ottocentesco
uali ed agli altri suoi contemporanei, paiono esser qui i medici
ttar legge, e non a torto, ma l'approccio scelto nel selezionare le
e, escludendo il taglio prettamente fisiologico, ha preferito l'occhio
ofico e più tollerante, a volte del tutto narrativo com'è il caso del
nelli, del Savonarola, famoso medico di Borso d'Este.
a fanno irruzione in questo settore voci non strettamente allineate
la medicina, sorte, per esempio, dell'opera di un Alvise Corner[14].
blematico personaggio nato alla fine del XV secolo, veneziano ma
veneziano, nobile senza nobiltà ed erudito senza laurea, egli fu
imentatore di una dieta composta da cibi semplici e senza condi-
ti, un moderno e un po' triste regime in bianco, che affermava
gli salvato la vita, dopo che era stato ormai dato per morto. E,
nferma e propaganda di ciò, il Corner rendeva nebulosa, se non
, la sua data di nascita[15].
pere a carattere più strettamente filosofico e morale sono inoltre
le del Ficino, di Erasmo, le questioni sul «vitto pittagorico»
ntate da Cocchi, Odoardi e Zullati o le considerazioni sulla durata
vita umana ed i mezzi per prolungarla, di cui ci parla il Lapasse,
giungere infine al grande Brillat-Savarin. Di morale alimentare,

---

A. CORNER, *Trattato della vita sobria*, Venetia [sec. XVI].
G. GULLINO, *Corner Alvise*, in *Dizionario biografico degli italiani*, XXIX, Roma 1983,
42-146.

ovviame
alla crap
ma, si é
Nel ca
nell'indi
alimenti,
latte e
nutritive
a caffé, t
Benzoni,
dibattiti,
Dopo
antico c
nante e
dell'uom
sue fatic
Cristo-v
Si alz
quella d
poemi, t
convince
della be
rapporto
Oltre
culinaria
mondo, a
dedicati
connotaz
phiston r
solo di
gine di
alle bian
nella die
Ultima
sono sce
gastrono
rata al g

nte, si interessano i Padri della Chiesa, che spesso oppongono
ula il «piacere» del digiuno; la ricerca, in questo caso vastissi-
limitata agli autori già segnalati dai repertori.
talogo sono inseriti in una sezione a parte, come si può osservare
e per materie costituito da venti voci, i trattati riguardanti gli
alcuni raggruppati in particolari categorie (pane-panificazione;
ormaggio; carne e pesce), altri relativi alle singole sostanze
Sguardo particolare é stato attribuito alle piante esotiche ed
é, cacao e cioccolata presenti, prima nei racconti dei viaggiatori,
Gemelli Carreri, poi, al loro radicarsi nel Vecchio mondo, nei
talvolta accesi, sulla loro utilità o nocività.
l'analisi dei trattati sulle bevande, in cui anche la neve, da
ostume romano, trova spazio, si fa largo la cospicua e affasci-
litoria vinaria, che sembra proporre il vino come alleato
o, compagno indissolubile nel cammino della vita, ristoro alle
he e mediazione col divino (si pensi all'equazione sangue di
no nella religione cristiana).
a certo qualche voce, se non contraria, preoccupata, com'é
l De Amicis con *Il Vino*, ma la numerosità di trattati, sonetti,
ra cui il *Bacco in Toscana* del secentesco Redi, ad esso dedicati,
senza alcun dubbio della calda familiarità e dell'importanza
vanda cara a Dioniso sulla tavola di ogni giorno, in un
che dall'antichità prosegue senza interruzioni.
ai testi dedicati ai mestieri ed alle tecnologie collegati alla
dal Garzoni de *La Piazza universale di tutte le professioni del*
Dizionario delle arti e de' mestieri del Griselini, vi sono quelli
alla storia della gastronomia che svelano di conoscere le
ioni ideologiche del cibo; già il greco Ateneo nel *Deipnoso-*
mproverava Omero di aver nutrito forzatamente i suoi eroi
arne arrostita, ancora sanguinolenta, per rafforzare un'imma-
irilità e integrità, poco avvicinabile alle tenerezze dei vegetali,
che mollezze del cacio, che avevano un ruolo predominante
ta dei suoi antenati.
tra le fonti analizzate é stata la produzione letteraria, dove si
lte quelle opere che rappresentano una maggiore specificità
mica, o, per meglio dire, una creazione più decisamente ispi-
usto ed al piacere ad esso collegato.

Dopo i classici, dell'antichità; Petronio, Marziale e Macrobio, sono autori cinquecenteschi che impongono il loro primato, sia per ntità che varietà di stili e generi utilizzati. Già troppo conosciuti dilungarci, Folengo e Rabelais rappresentano qui la «summa» 'oralità rinascimentale.

Una breve considerazione pare tuttavia necessaria, quasi a mo' di clusione: la complessità del rapporto uomo-cibo, con tutte le sue licazioni e ramificazioni, di cui si é fatto cenno, ha reso difficile, rezionale, se non a volte arbitraria, la selezione delle opere, arduo efinire rigidamente campi e settori d'indagine, quasi argini che si etolano ad ogni sussulto.

Un lavoro di tal genere presta dunque il fianco inevitabilmente ritiche per le possibili esclusioni od al contrario per inserimenti olte discutibili. Chi credesse del resto, attraverso un lavoro di logazione e classificazione di dominare completamente la materia, si ad esorcizzarla, ne uscirà deluso, perchè essa tenderà a sfuggirgli e mani e a rendere difficile uno sguardo asettico. Se é necessario metodo d'indagine scrupoloso e paziente, è indispensabile tuttavia, una maggior conoscenza dell'argomento, appassionarsi alle vicende cibo ed alle storie del corpo, rispettandone i segreti che vanno surrati a fil di labbra.

A RIZZO PAVONE - ANNA MARIA IOZZIA

*à monastiche catanesi tra '700 e '800 **

fonti per la storia dell'alimentazione conservate presso l'Ar-
Stato di Catania una delle più interessanti ai fini di uno studio
lla cultura alimentare è costituita dalla documentazione delle
ioni religiose soppresse, documentazione che offre materiale
o e seriale per un'indagine sui prodotti del catanese, sui
sui prezzi nonché sui costumi alimentari degli ordini religiosi.
stra ricerca, volendo cogliere un aspetto caratteristico della
imentare in senso antropologico, e cioè il tipo di alimentazione
lle comunità monastiche catanesi nei secoli XVIII e XIX, ha
anzi tutto in esame i registri Ordinari[1] del monastero di S.
Arena dell'ordine benedettino, congregazione cassinese[2]. In
i, per un arco di tempo abbastanza consistente che va dal 1711
nche se con lacune, venivano esclusivamente riportate le spese

---

aziano Serafina Picciolo, Renata De Simone e Gennaro Messore per la collaborazione ricerca.

O DI STATO DI CATANIA (d'ora in poi ASCT), *Benedettini*, regg. 694-710, 712-715, 2, 725 e 727-729.

mentazione dei monaci benedettini cfr. SAN BENEDETTO, *Regula Sanctissimi Patris notis*, Napoli 1659; *Regola di S. Benedetto Abate e patriarca dei Monaci colle e costituzioni dei Padri della congregazione cassinese*, Mantova MDCCXXIII; H. JUBAINVILLE, *De la nourriture des Cisterciens, principalement à Clairva au XIIe et au* in «Bibliothèque de l'Ecole des Chartes», XIX (1858), pp. 271-282; G. ALBERTI, *a» e salute. Lineamenti psicofisiologici nelle antiche regole religiose*, Milano 1942, pp. 142; G. POLICASTRO, *Catania nel Settecento*, Torino 1950, pp. 54-55; A. DE VOGÜÉ, *limentation dans les Règles di Saint Benoît et du Maître*, in «Revue Bénédictine», 64), pp. 242-251; M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo*, Napoli 63, 284, 338-339, 383 e 405; A. D'AMBROSIO, *Per una storia del regime alimentare ne monastica dall'XI al XVIII secolo*, in «Benedictina», XXXIII (1986), pp. 429-449; RTO, *I Viceré*, Milano 1986, pp. 177-179.

enute giornalmente per il pranzo e per la cena, con le indicazioni solo del tipo e della quantità del cibo ma anche del numero dei mmensali. Quest'ultimo dato risulta assai prezioso, perché permette icavare i consumi *pro capite* di determinati generi alimentari. Le otazioni però non possono ritenersi esaustive in quanto mancano sso quelle riguardanti i proventi dell'orto, del frutteto e del pollaio, izzati quotidianamente per la tavola.

dati riportati negli Ordinari sono integrati da quelli contenuti nei istri Straordinari[3] che forniscono informazioni interessanti sulla parazione delle vivande, in quanto vi erano segnate le spese per ersi ingredienti delle pietanze. Dallo studio di tali fonti è emersa la ematicità con cui veniva gestita l'alimentazione sia giornaliera che di ticolari occasioni nonché la persistenza nel tempo di determinati nportamenti alimentari. Infatti in merito al vitto quotidiano sono i rilevati quattro schemi relativi al susseguirsi delle portate a pranzo cena, schemi che venivano utilizzati a seconda dei giorni e degli blighi in materia di astinenza e di digiuno previsti dal diritto canonico alla regola. Nella loro formulazione si è mantenuto per le singole tanze l'ordine riscontrato nei registri.

l primo schema comprendeva diverse portate a base di carne il cui sumo l'abate, secondo le dichiarazioni dei padri della congregazione sinese, poteva concedere ai fratelli «tre volte per ciascuna settimana tutto l'anno nei dì non vietati per alcuna causa ragionevole»[4] in oga all'astensione dalla carne dei quadrupedi prevista dal cap. XXIX[5] della regola di san Benedetto. Era seguito generalmente nei rni di domenica, martedì e giovedì ed era così articolato:

PRANZO	CENA
Carne	Minestra
Minestra	Pesce
Antipasto	«Terza cosa»
Arrosto	Frutta e/o foglia
Frutta	

ASCT, *Benedettini*, regg. 711, 719-720, 724, 726, 731-732, 735, 738-739 e 741-742.
Regola ... cit., p. 113.
SAN BENEDETTO, *Regula* ... cit., p. 163: «Carnium vero quadrupedum omni modo, ab ibus abstineatur comestio».

Relati
quantita
specifica
generaln
a person
di kg. 2
(circa g.
e carne;
minutiss
di carne
tornagus
no: sfog
dolce, c
e cioè fa
prosciut
tanto da
ripiene c
«mortare
caciocav
come ca
fave, e/c
uova; «f
lardo, sa
prosciut
cacciagic
tuita da
Qualche
cui cons
delle per

[6] ASCT,
[7] Le ann
a circa kg.
[8] Il cons
esclusione
[9] Sia pe
botiri, cava
meladeci, p

vamente al pranzo, per la prima portata, cioè la carne (il cui ivo *pro capite* si aggirava sul mezzo chilo), non ne viene a la qualità né il modo di cucinarla. La seconda pietanza era ente costituita da pasta o riso (in ragione di circa g. 140-150 a) e carne (in genere nella misura complessiva di tre rotoli, cioè ,380); da minestre di carne e verdure con aggiunta di pasta 50 a testa); da minestre di fave e lardo; zucca, prosciutto cavoli, carne e riso; da couscous con carne e da melinfante, me palline di semolino impastato con uova e cotte nel brodo. L'antipasto, pietanza abbastanza elaborata da collegare ai to della cucina baronale, era molto vario. Fra i tanti si segnala- liatine con rognonata e carne conciate con uova, dal gusto me risulta dagli altri ingredienti segnati negli Straordinari[6] rina, miele, zucchero, uva passa, pinoli e conserva; lingue con o e carne; «granatine», polpette di carne dal volume inusitato, far attribuire loro il nome di granatine, cioè piccole melagrane i dadini di soppressata ad imitazione dei chicchi di tale frutto; tti», pasticci con carne, ricotta e caciocavallo, o con riso, llo, erbette e pomodori; antipasto grosso, composto da ortaggi voli, carciofi, pomodori, sedani e carote, e/o da legumi come da frutta come pere e pomi e da lardo, il tutto conciato con rusoloni» con carne, prosciutto e uova; «impanata» con pasta, lsiccia e soppressata; «raù» di carni diverse, talora farcite di o e uova; polpettoni con carne, lardo e ricotta e, talvolta, ne. La quarta pietanza, cioè l'arrosto, era generalmente costi- salsiccia[7], più raramente da filetti non meglio specificati. volta come «carizza» veniva aggiunto il fegato. Per la frutta, il mo *pro capite* era di circa g. 150[8], nettissima era la prevalenza e, seguite a breve distanza dalle mele[9]. Assai forte era lo stacco

---

Benedettini, reg. 741, c. 14.

otazioni di spesa si riferiscono in genere ad un quantitativo di 5 rotoli (equivalente 4) che costituivano un piccolo assaggio oscillante tra g. 50 e 100 a persona.

umo *pro capite* è stato calcolato in base ai quantitativi di frutta acquistata con quindi di quella di propria produzione.

le pere che per le mele ne vengono specificate le diverse qualità: bergamotti, lieti, falconi, gambe di donna, ghiaccioli, reali per le prime; appi, cola, gelati, er le seconde.

l'altra frutta e cioè, nell'ordine, ciliegie, uva, prugne, mandorle, i, castagne, datteri, albicocche e uva passa[10].

La cena si apriva con una minestra di verdure, generalmente di un o tipo, in prevalenza cicoria, «giri» (o bietole), «scalora» (o indivia), oli, crescione, spinaci, lattughe e talli di zucca, le ultime due con iunta di uova. Ad essa seguivano il pesce (quasi sempre di due lità, in ragione di un quarto di rotolo a persona, cioè di circa g.)[11] e la «terza cosa», pietanza molto varia, dolce o salata. Come mpio della terza cosa si segnalano: ricotta; caciocavallo; pane fritto uova; pasta con finocchi; cavolo bastardo con alici o «surra»[12]; nodori con uova e alici; caponata con asparagi, cavoli, sedani, lanzane, broccoli, alici e uova di tonno; ravioli di ceci; frittelle di ca; pasta siringata; pasta cotta nel mosto; fave e carciofi; sciroppata mele; «pomi gilippati» (cotti con sciroppo di zucchero); lasagnelle crispelle di uova; crispelle o sfingi di ricotta; pasticci di sfoglia ieni di ricotta e, in fine, riso dolce[13]. A conclusione veniva servita frutta, accompagnata o sostituita dalla foglia che di frequente consiva in finocchi d'Aci o cavoli.

Il secondo schema, utilizzato generalmente per il pranzo e la cena lunedì, prevedeva un numero ridotto di portate ed era così articolo:

PRANZO	CENA
Uova	Minestra
Minestra	Pesce
«Terza cosa»	«Terza cosa»
Frutta	Foglia

Per quanto riguarda il pranzo, le uova, nella misura di un paio persona, ne costituivano la pietanza principale. La minestra, quasi mpre di pasta, talora unita a verdura, a fini compensativi, si arricva di carne. Infatti a quella usata per sostanza (generalmente, come

[9] Va sottolineata la mancanza quasi totale di annotazioni di spesa relative ad agrumi per o il '700.

[11] Talora il pesce è sostituito dalle uova, un paio a persona.

[12] Pancia del tonno, sia fresca che salata.

[13] ASCT, *Benedettini, Straordinari*, reg. 741, c. 22*v*: era fatto con miele, mandorle, cioccolata, nella, garofano e zucchero.

si è già
ragione
veniva f
gliatine
a person
per cui
Il terz
e cioè i
doveva
quentem

La mi
di ceci,
minestra
Le due
anche pe
leggerme
di fiume
luccio, la
l'aguglia
dotto, il
il merluz
murena,
bro, la s
i crostac

[14] *Regola*
[15] L'insal
[16] Talora
sfoglia di r
[17] Minuti

visto, nella misura di tre rotoli) se ne aggiungeva dell'altra, in
di g. 130-150 circa a testa. Un'ulteriore integrazione di carne
ornita dalla «terza cosa», costantemente costituita dalle sfo-
di carne (g. 200 circa a persona) e rognonata (g. 70 circa
a). A cena la presenza della «terza cosa» era assai sporadica,
e portate si riducevano a tre.
o schema, che riguardava i giorni di astinenza dalla carne,
venerdì (giorno che, secondo le dichiarazioni sopracitate,
nvece essere di digiuno per tutto l'anno)[14] e il sabato, fre-
ente seguito anche il mercoledì, si articolava in tal modo:

PRANZO	CENA
Primo pesce	Minestra ed insalata[15]
Minestra	Pesce
Secondo pesce	Frutta o foglia
Frutta	

nestra era a base di verdura o pesce, come ad esempio zuppa
pesce ed erbette o zuppa di pesce, telline e pasta oppure
di broccoli «giummati» o di cavoli e zucca o di fave e piselli.
pietanze di pesce si diversificavano, oltre che per la qualità,
la quantità: più abbondante la prima (g. 280 circa a persona),
nte inferiore la seconda (g. 200 circa a persona)[16]. Tra i pesci
che comparivano sulla tavola dei benedettini vi erano il
tinca, la «varvitta» (o barbo) e l'anguilla; tra quelli di mare
imperiale, l'«aricciola», l'alalunga, il capone, il dentice, il
pesce luna, la «linguata» (o sogliola), il «luvaro» (o pagello),
zo, il «mucco» o «nunnata»[17], il «muletto» (o cefalo), la
'ombrina, l'occhiata, il tonno, la «picara» (o razza), lo sgom-
arda, il pesce spada, la spigola, il salmone e la triglia; tra
i e i molluschi vi erano gamberi e calamari. La preparazione

... cit., p. 115.
ta figurava solo il venerdì.
il secondo pesce era sostituito da uova (un paio a persona), da crispelle o da
cotta con uova e caciocavallo.
ssimi pesci appena nati appartenenti a diverse specie.

ù usuale del pesce era la frittura, come risulta dagli Straordinari che portano quasi quotidianamente la spesa della farina per pesce fritto attina e sera. Esso veniva accompagnato frequentemente da salse di bette, pomodori ed alici oppure di mandorle e miele. Ricorrente era nche la preparazione ad «impanata», sfoglia di pasta che racchiudeva esce e verdure diverse: particolarmente caratteristica l'«impanata» di ricciola» e merluzzi con finocchi, cavoli, funghi e asparagi.

Piuttosto raramente, nel corso dell'anno, in alcuni giorni di astinenza recedenti l'inizio della Quaresima e dell'Avvento ed in talune festività, a cui S. Placido e S. Martino, quando cadevano di mercoledì, venerdì sabato, veniva seguito in alternativa lo schema dei giorni di lunedì, vviamente con pietanze di magro. Il pranzo era infatti costituito da na prima portata di uova, nella misura di due a persona, da minestra pasta o riso con caciocavallo e uova, da una «terza cosa» a base di esce, come baccalà ripieno di mandorle, o a base di ricotta e formag-o, come maccheroni alla pisana o «ravazzate» di uova, con ricotta, ciocavallo e piacentino. A cena la «terza cosa» era costantemente esente.

Il quarto schema, infine, relativo al digiuno e all'astinenza dalla rne, osservati nella Quaresima, nell'Avvento e nelle vigilie delle ste più importanti, rispondeva a quanto prescritto dalle dichiarazioni quali, a tal riguardo, stabilivano che alla refezione del mezzodì ovesse darsi una «quantità dei cibi, che sia alquanto maggiore di uella, che si dà, quando non si digiuna, serbato però in tutti i luoghi tempi l'uso, e la parsimonia monastica»[18]. Prevedeva due soluzioni r il pranzo e una sola per la cena, e cioè:

PRANZO		CENA
Primo pesce	Pesce	Minestra
Minestra	Minestra	Colazione
Secondo pesce	Seconda minestra	Sopratavola
«Quarta cosa»	«Quarta cosa»	
Frutta	Frutta o verdura	

[18] *Regola* ... cit., pp. 111-112.

La p
e vener
di pesc
prima v
giovedì
«triaca»
ripeters
costitui
il merc
sabato.
basava
fino in
alici, te
e pesci
misura
circa ne
dato in
i «passo

In tal
quella d
lata», co
erbe co
«quarta
seguita
una «te

Va so
giovedì
debolez

[19] Esso
[20] Per t
«crispelle
di un ingr
[21] F. Br
quotidiano,
[22] Pezze
[23] San B
alimentis».

rima soluzione era seguita nei giorni di martedì, mercoledì
lì, la seconda nei giorni di lunedì, giovedì e sabato. Il quantitativo
pro capite era rispettivamente di g. 280 e g. 200 circa per la
ariante [19]; di g. 280 circa per la seconda. Tipiche del lunedì e del
erano rispettivamente la minestra di pasta e ceci e quella di
(fagioli) con castagne e uva passa; così come caratteristico era il
costante, a seconda dei giorni, della «quarta cosa», che era
a da crispelle di riso [20] il lunedì, lenticchie il martedì, pasta fritta
ledì, riso dolce il giovedì, fave il venerdì, crispelle di pane il
La minestra della sera non veniva mai specificata; la colazione si
eneralmente sul caviale, «cibo scelto per i digiuni della cristianità
Abissinia» [21], o su pesce di qualità poco pregiata, come «mucco»,
lline, sarde, uova di tonno, aringhe, «morsello» [22], «surra»
oli, dato in quantità inferiore rispetto al normale e cioè in
li g. 40 circa durante la Quaresima e in alcune vigilie e di g. 120
periodo d'Avvento. Anche il sopratavola, cioè la frutta, veniva
nisura ridotta e precisamente g. 60 circa per la frutta secca come
loni» (fichi secchi) e g. 100 circa per la frutta fresca.
i periodi, di domenica, il pranzo seguiva la seconda variante,
elle due minestre, con la presenza costante di riso con «mendo-
tto cioè nel latte di mandorla, come prima minestra e sfoglio di
n tonnina e uva passa o «imbanatelli» ripieni di pesce come
cosa». La cena risultava più abbondante perché la minestra era
da una pietanza di pesce nella misura di g. 200 circa a testa, da
za cosa», per lo più pasta, e dalla foglia.
ttolineato come, generalmente, nelle cene del martedì e del
dei periodi di digiuno, ai giovani ed ai vecchi (per la cui
a la regola, al cap. XXXVII [23], raccomandava di avere sempre

---

era uguale a quello dei giorni di astinenza.
li crispelle, che nella tradizione gastronomica catanese vengono chiamate proprio
lla benedettina», si riscontra (ASCT, *Benedettini, Straordinari*, reg. 741, c. 24*r*) l'uso
diente, le mandorle, che non compare nella ricetta attuale.
AUDEL, *Civiltà materiale, economia e capitalismo (sec. XV-XVIII). Le strutture del*
Torino 1982, p. 189.
ti di carne di tonno disseccata e salata.
ENEDETTO, *Regula* ... cit., p. 154: «Et nullatenus eis districtio regulae teneatur in

uardo, evitando di applicare ai loro pasti la severità prevista dalla gola stessa) fosse riservato un trattamento particolare: infatti venivano o serviti, in aggiunta, pesce, in ragione di g. 200 circa a testa, pasta broccoli.

I comportamenti alimentari sintetizzati nei quattro schemi sopra posti sono stati rilevati costantemente per l'arco di tempo compreso il 1768 e il 1794. Tali schemi devono considerarsi come il risultato di graduale assestamento nel tempo che viene incontro ad una ben ecisa esigenza di un'alimentazione sempre più abbondante e varia, pur la ricerca di un certo equilibrio e nel rispetto di determinate abitudini. fatti agli inizi del secolo era talvolta minore il numero di portate nei orni in cui era concesso l'uso della carne; mancavano la seconda tanza di pesce nei giorni di astinenza e la «quarta cosa» nei giorni di giuno[24]; la cena, infine, era costantemente a base di uova ed insalata. a fine del '700 l'evidenziata tendenza ad un'alimentazione più abbon- nte porterà ad adottare il primo schema anche il lunedì e ad aggiungere a quarta pietanza, dolce o salata, nei pranzi dei giorni di venerdì abato. Tuttavia, ai fini di un maggiore equilibrio, la cena subirà una uzione di portate, con l'abolizione della «terza cosa».

Nei giorni di festa il pranzo si arricchiva in misura proporzionale importanza attribuita alla festa stessa. Ricorrenze particolarmente vilegiate erano quella del fondatore dell'ordine, S. Benedetto, uella del santo a cui era dedicato il monastero, S. Nicolò. In tali casioni, che cadevano in periodo di digiuno e di astinenza, infatti aggiungevano una quinta pietanza (fagioli con castagne e uva ssa), il dolce, frutta di più tipi[25] e la cosiddetta «colazione dop-

Il secondo pesce comparirà sulle mense dei benedettini dapprima soltanto il venerdì e, rosieguo di tempo, anche il sabato, mentre la «quarta cosa», presente inizialmente solo in iera saltuaria, diventerà poi una componente costante del pranzo. Tali processi possono siderarsi conclusi intorno alla metà del '700.

Si citano come esempi i pranzi del 21 marzo 1792 (S. Benedetto) e del 6 dicembre 1792 Nicolò). Il primo (ASCT, *Benedettini, Ordinari*, reg. 714, cc. 140*v*-141) era così costituito: zzi» ed «aricciola», come primo pesce; piselli con cipolle e lattughe come prima minestra; uzzi e palamiti ad «imbanata» con finocchi, asparagi, broccoli, «surra», alici e passola; a con alici come seconda minestra; fagioli, passola e castagne come «quinta cosa», gelo di ella come «sesta cosa»; carciofi, passola, fichi, noci e colazione doppia. Il secondo (*Ibid.*, 722, cc. 242*v*-244*r*) comprendeva: anguille ad «impanata» con asparagi, sedani, finocchi, lo bastardo, «surra» ed alici come primo pesce; riso con «mendolata»; pesce luna

pia»[26], a
ra», «mo
doppia,
anche no
Domini,
soltanto
nella sec
la[27]. Car
di carne
Dolce ti
la scirop

Vanno
di Pasqu
una piet
gliatine,
frutta e
fatta per

Pranzi
secondo

e «nonnato
e castagne
mandorle, f

[26] Mentre
in ossequio
dichiarazion
quella del «

[27] ASCT
zucchero, ca
ingredienti

[28] A con
confronto c
di Pasqua
(ASCT, *Ben*
«ciucello»
e cotte nel

[29] Natura
era di magr
di pasta co
e alici com
insalata e f

base di salume, pesce salato od essiccato, come alici, «sur-
rsello», caviale, aringhe e uova di tonno. Questa colazione
nsieme a frutta di più tipi, tra cui arance, veniva consumata
l pranzo del Venerdì santo. In altre feste, come il Corpus
l'Assunzione e la Pentecoste, il pranzo era invece integrato
dal dolce. Tra i dolci ricorrono, con particolare frequenza
onda metà del '700, il gelo di cioccolata e il gelo di cannel-
tteristico era il loro alternarsi nei giorni di lunedì e martedì
ale e in quelli di S. Nicolò e dell'Immacolata Concezione.
ico della festa del Santo Chiodo (14 settembre) era invece
ata di pere.

sottolineati per la loro ripetitività i *menu* dei pranzi nei giorni
a e Natale. Nella prima ricorrenza il pranzo comprendeva
nza di carne, minestra di pasta con carne, antipasto di sfo-
galline, capretti in fricassea, uova benedette, dolce bianco,
foglia[28]. Identico era quello del giorno di Natale, eccezion
le uova benedette che venivano sostituite dall'arrosto[29].

ancora più ricchi, che si ripetevano con costante regolarità,
un unico schema, erano poi quelli del mercoledì e della

---

come secondo pesce; broccoli «giummati» come «quarta cosa»; fagioli, passola
come «quinta cosa»; gelo di cioccolata come «sesta cosa»; pere, pomi, foglia,
chi e noci.

nella ricorrenza di S. Benedetto la colazione doppia veniva consumata a pranzo
al digiuno serale, per S. Nicolò era invece servita a cena in quanto, secondo le
dei padri cassinesi, tra le feste in cui si era dispensati dal digiuno vi era anche
titolo del luogo» (*Regola* ... cit., p. 116).

Benedettini, Straordinari, reg. 741, cc. 21, 36*v*, 38*v*. Era preparato, oltre che con
nnella e amido, anche con «cucuzzata» (zucca gialla candita), pistacchi e garofano,
questi che non compaiono nella ricetta tradizionale.

erma della sopraccennata tendenza ad un'alimentazione più ricca è significativo il
on i *menu* dei giorni di festa degli inizi del '700. Ad esempio il pranzo del giorno
el 1712, che si ripete inalterato per un certo numero di anni, era composto
dettini, Ordinari, reg. 697, c. 52*r*) da una minestra bianca conciata con uova, dal
polpettine di pangrattato impastate con uova, aglio, prezzemolo e formaggio
brodo di carne), uova benedette, tartara e ricotta con uova.

mente, se Natale cadeva in giorni di astinenza, il pranzo, sempre ricco di portate,
. Il pranzo di Natale del 1784 (*ibid.*, reg. 700, c. 65*v*) comprendeva una minestra
pesce; gamberi come primo pesce; merluzzi e pesce luna con salsa di erbette
secondo pesce; cavolo bastardo e «surra» come «quarta cosa». Dolce bianco,
utta varia cioè mele, fichi e noci, concludevano il pasto.

›menica che precedevano il periodo quaresimale e quello del giovedì tecedente l'inizio dell'Avvento. Tali pranzi[30] erano così articolati: inestra «oglia», cioè una minestra di origine spagnola a base di rne di «genco» (giovenco), maiale e salsiccia; «entragnos» con fegato maiale come primo antipasto; galline; sfogliatine con carne e ro- ionata come secondo antipasto; galli d'India, capretti, porcelli, gela- na di maiale, frutta e dolce bianco. Sul finire del '700 la minestra oglia» viene sostituita da pasticci di riso conditi sempre con carne di enco», maiale e salsiccia, mentre viene meno l'antipasto a base di ntragnos» e si verificano alcune variazioni nel piatto dolce. Tali mbiamenti, insieme ad altre innovazioni che nello stesso torno di mpo si sono venute introducendo nei *menu* dei giorni festivi, rivelano 'esigenza di maggiore ricercatezza ed elaborazione nella preparazione i cibi, che troverà piena realizzazione agli inizi dell'800, anche non coincidenza con ricorrenze particolari. Compaiono infatti sulla tavola i benedettini[31] «riso in cagnò», «barrachiglie» di riso e caciocavallo, utumè» di riso o di ricotta, «sorciccelli di pasta brugnè» con cacio- vallo e piacentino, gnocchi alla tedesca, pasticciotti di pasta frolla n caciocavallo, lardo e prosciutto, pasta alla «braciamela», geli di stacchi e di mandorle, torte ripiene di conserva di «vercoca» (albi- cca), tartarette di mandorle con crema di latte o crema di cioccolata, rte ripiene di «persiche» (pesche) o di ciliegie, pani di spagna ripieni latte e cioccolata con «meringola», «teste di turco» farcite di crema cioccolata o di conserva di pistacchi, «rizzole» di conserva di andorle, pistacchi e pomi.

La persistenza nel tempo di determinate abitudini alimentari, rilevata r i benedettini del monastero di S. Nicolò l'Arena, trova riscontro, prattutto a livello di particolari occasioni, anche nella documenta- one delle altre comunità monastiche catanesi, e cioè i monasteri mminili benedettini di S. Placido, di S. Giuliano e della Ss. Trinità. fatti nei registri contabili di tali comunità, per le quali non si nservano purtroppo i libri del vitto giornaliero, ritornano con denza sistematica le spese, a seconda delle ricorrenze, per generi

[30] Per il periodo che va dal 1784 al 1801 questi pranzi sono segnati sotto la voce «Infirmaria aordinaria».

[31] *Ibid.*, regg. 695 e 717.

i sempre uguali. Ad esempio l'acquisto di meloni per la
li mezzagosto, annotato nel Libro d'esito del 1720-1723[32] del
o della Ss. Trinità, si rinnova costantemente negli anni sino
dell'800[33], così come l'abitudine delle religiose del monastero
uliano di privilegiare la festa di S. Martino con pollame,
noci, castagne, pomi di più tipi (agrodolci, meladeci, appi
) e pere[34], riscontrata nel Libro d'esito del 1735-1737[35], si
sostanzialmente inalterata[36] fino alla metà dell'800[37]. Le stesse
consumavano sorbetti di fragole per il Corpus Domini, di
er la fiera d'agosto, di cioccolata e pistacchi per la festa delle
re. Nel monastero di S. Placido, piatto caratteristico dei giorni
era il riso con uova, ricotta e «scaldati» (formaggio giallo
), mentre per Pasqua e Natale veniva effettuata abitualmente
ura» dei ceci[39]. Durante le feste assai cospicuo era inoltre,
le comunità, il consumo di dolci[40] tra cui «cannoletti» a base
ova e latte[41], biscotti di mandorle ricoperti di «liffia» (glassa
lata)[42], «mostazzole»[43], cassate di ricotta per Pasqua, «fastu-

---

Corporazioni religiose soppresse, Ss. Trinità, Contabilità, reg. 516, c. 5(2).
g. 511, c. 48*v* (anno 1812); reg. 584, c. 47*v* (anno 1814).
sto di frutta di più tipi per la festa di S. Martino si rileva anche per il monastero
nità.
Corporazioni religiose soppresse, S. Giuliano, Contabilità, reg. 132, c. 23*r*.
la sostituzione nel corso degli anni dei confetti con il torrone e l'aggiunta del
.
g. 185, c. 30*r* (anno 1861).
a, Giovedì grasso, Carnevale e Pentecoste.
stati, insieme a riso dolce e «moletti», venivano consumati nel monastero della
er la cena del Giovedì santo. ASCT, *Corporazioni religiose soppresse, Ss. Trinità,*
eg. 519, c. 4(1); reg. 581, cc. 94*r* e 97*v*.
tali dolci venivano regalati a persone di riguardo come re Ferdinando III durante
a a Catania il 19 aprile 1806 (ASCT, *Corporazioni religiose soppresse, S. Placido,*
eg. 89, c. 216(2) e *Ss. Trinità, Contabilità*, reg. 580, c. 17*r*), il vescovo, i religiosi
le prediche e i procuratori del monastero. Nella loro preparazione una cura
ra posta dalle monache della Ss. Trinità con l'uso di carta stagnola per la
e la confezione.
Corporazioni religiose soppresse, Ss. Trinità, Contabilità, reg. 541, c. 54(2).
g. 519, cc. 69(2) e 70(1); reg. 541, c. 54(1).
Corporazioni religiose soppresse, S. Placido, Contabilità, reg. 88 bis, c. 164(2). Biscotti
glia di farina «roccella» farciti con mandorle e nocciole abbrustolite, noci, buccia
ate con vino cotto e miele.

ta»[44], «combaita»[45] e dolce bianco. Altrettanto rilevante era il con-
mo di cioccolata. Basti qui ricordare come il 7 giugno 1796[46] la
desa del monastero di S. Giuliano, al termine di una ricreazione
base di pollame, lingue, midolli, filetti, sorbetti e gelati, offra ad
gni religiosa ben 12 libbre di cioccolata, equivalenti a circa kg. 3,700.
Ritornando alla visione del quotidiano, ai fini di una migliore
mprensione dell'alimentazione dei benedettini, la ricerca è stata
largata a quelle comunità religiose la cui documentazione, anche se
uantitativamente inferiore, offrisse la possibilità di un confronto. Per
anto riguarda due comunità, il convento di S. Maria dell'Annunziata
ll'ordine dei carmelitani regolari osservanti ed il convento di S.
aterina al Rosario dell'ordine dei domenicani sono stati utilizzati
spettivamente l'unico Esito ordinario e l'unico Libro del vitto quoti-
ano che, alla stessa stregua degli Ordinari dei benedettini, riportano
clusivamente le spese sostenute giornalmente per il pranzo e per la
na; per altre due, il convento di S. Maria del Gesù dell'ordine dei
inori riformati e il convento di S. Francesco di Paola dell'ordine dei
inimi, sono stati esaminati i Libri d'esito che possono essere assimilati
registri prima menzionati in quanto, insieme a spese varie, riportano
spese sostenute giornalmente per il vitto[47]. Non è stato possibile
ttavia effettuare un riscontro puntuale e sistematico perché i registri
ntabili di tali comunità, pur appartenendo alla stessa fonte tipologica,
rniscono indicazioni meno significative. Infatti la genericità di certi
rmini come minestra, pietanza, post-pasto, sopratavola ecc., non

[44] ASCT, *Corporazioni religiose soppresse, S. Giuliano, Contabilità*, reg. 146, cc. 18(2), 33(2) 67(2). Dolce a base di pistacchi legati da zucchero vanigliato e spolverati con cannella.
[45] ASCT, *Corporazioni religiose soppresse, Ss. Trinità, Contabilità*, reg. 539 bis, c. 12(1).
[46] ASCT, *Corporazioni religiose soppresse, S. Giuliano, Contabilità*, reg. 146, c. 132(2).
[47] La documentazione si riferisce ad un arco di tempo piuttosto limitato. Infatti il Libro esito ordinario di S. Maria dell'Annunziata (ASCT, *Corporazioni religiose soppresse, S. Maria l'Annunziata*, reg. 894) è relativo agli anni 1830-1843; il Libro del vitto quotidiano di S. terina al Rosario (ASCT, *Corporazioni religiose soppresse, S. Caterina al Rosario*, reg. 451) guarda gli anni 1831-1835; i Libri d'esito di S. Maria del Gesù, pur abbracciando, anche se n lacune, il periodo dal 1728 al 1866 (ASCT, *Corporazioni religiose soppresse, S. Maria del sù*, regg. 1.020-1.021 ter, 1.022, 1.024 e 1.026-1.027), solo per gli anni 1840-1849 (reg. 1021) ntengono indicazioni significative; quelli di S. Francesco di Paola (ASCT, *Corporazioni igiose soppresse, S. Francesco di Paola*, regg. 1.038, 1.040-1.042, 1.044-1.045 e 1.046 bis-1.046) si riferiscono infine agli anni 1834-1866.

permette
portate
volte, d
impedis
caso, di
tazioni,
a tal tito
in cui si
Rispet
religiose
e precisa
e soprap
pietanza
Molto va
era a bas
tani (per
aggirava
esaminat
astinenza
condita
Sia la
nei giorn
quella ch
riformati
giorni d
riscontra
al Rosari
«cucuzza
minutam
cioè le fr
più pove
e i mino
martedì.

[48] Il qua
metà di qu
e antipasto»

di avanzare considerazioni di rilievo sul contenuto di talune
sulla varietà delle vivande; mentre l'assenza, il più delle
i dati necessari per il rilevamento dei consumi *pro capite*
gli opportuni accostamenti. Infine la mancanza, in qualche
una precisa separazione tra mezzogiorno e sera e delle anno-
per i conventi che vivevano di elemosina, dei cibi pervenuti
o non sempre consente di avere una chiara visione del modo
articolavano effettivamente il pranzo e la cena.
to a quello dei benedettini, il pranzo delle altre comunità
era composto da un numero più o meno ridotto di portate
mente quattro per i domenicani (minestra, pietanza, antipasto
asto), tre per i carmelitani e i minori riformati (minestra,
antipasto) e per i minimi (minestra, pietanza e sopratavola).
ghe sono in genere le annotazioni relative alla minestra, che
di pasta o riso, il cui quantitativo giornaliero per i carmeli-
i quali soltanto è possibile ricavare i consumi *pro capite*) si
intorno a g. 100 a persona. Tale quantità, alla fine del periodo
(1830-1843), si attesta intorno a g. 140 circa nei giorni di
e digiuno, di cui caratteristica era la minestra dolce di riso,
on zucchero e cannella.
pietanza che l'antipasto erano generalmente costituiti da carne,
i in cui ne era consentito l'uso. La carne di giovenco era
e compariva con maggiore frequenza sulla tavola dei minori
i quali ne riducevano il consumo, abolendo l'antipasto, nei
lunedì e mercoledì[48]. Abbastanza vari sono gli antipasti
i nel Libro del vitto quotidiano dei domenicani di S. Caterina
o: agnello, «costi», caccia, «ballotti», trippa, piedi di maiale,
» ripiena, antipasto con foglia, «capoliato» (carne tagliata
nte), fegato, antipasto grosso, tonnina, salume. Il «quadume»,
attaglie e le interiora di animali, cibo in uso presso le classi
e, è invece uno dei pochi antipasti riscontrati per i carmelitani
i riformati: questi ultimi lo consumavano abitualmente ogni
Il quantitativo giornaliero di carne *pro capite* per i carmelitani

---

titativo di carne annotato in tali giorni sotto la voce «pietanza» è in genere la
llo segnato nei giorni di domenica e giovedì sotto la voce «carne per pietanza
e nel giorno di martedì sotto le voci «carne per pietanza» e «interiora».

aggirava intorno a g. 300 circa per pietanza e antipasto[49]. Nei iorni di astinenza la pietanza era generalmente costituita da pesce, di ui la frittura era una delle preparazioni più ricorrenti. Di g. 150 circa persona era la porzione di pesce consumata dai carmelitani, i quali, lvolta, lo sostituivano con tre uova a testa o con ricotta e uova. In li giorni inoltre, mentre la terza portata dei domenicani, cioè l'antiastó, era sempre a base di pesce, quella dei carmelitani[50] era costituita da pesce, in quantità leggermente più ridotta di quella della «pietan-a» (g. 130 circa a persona) o da legumi o da verdure o da uova, ella misura di due a persona. Tale portata manca invece nel pranzo ei minori riformati. Nei giorni di digiuno i domenicani, alla stessa regua dei benedettini, integravano il pranzo con un ulteriore piatto, «scotellino», a base di legumi (fagioli o ceci) o di verdure (broccoli carciofi).

Per tutte le comunità la cena era composta da una minestra, per lo ù di verdure, e da una pietanza, prevalentemente a base di pesce, ui si aggiungeva, per i carmelitani e per i minimi, una terza portata l post-pasto o sopratavola) non meglio specificato. Cibi alternativi la pietanza di pesce erano interiora, fegato, cacio fresco o caciocavallo ecchio per i minori riformati; uova, ricotta o tuma per i domenicani; ue uova a persona per i carmelitani. Nelle sere di digiuno il quantitivo di pesce, più vario e di maggior pregio rispetto a quello che benedettini utilizzavano nella stessa circostanza, ovviamente diminui-a: per i carmelitani passava infatti da g. 130 a g. 90 circa a persona. tale occasione i domenicani, al posto del pesce, consumavano lvolta frutta come mandorle, passola e castagne[51].

I pranzi dei giorni di festa venivano privilegiati con l'aggiunta eneralmente di una pietanza di carne o di pesce, più raramente con il

[49] Per tale comunità l'antipasto era prevalentemente a base di carne perché è assai frequente ndicazione «pietanza con antipasto carne» accanto alla quale è annotato un quantitativo di rne sensibilmente superiore a quello riportato accanto alle voci «pietanza carne» e «antipasto convento».

[50] Tale portata era denominata «scotellino».

[51] I domenicani nel giorno del Venerdì santo osservavano un più stretto digiuno con bolizione, oltre che dell'antipasto e dello «scotellino» a pranzo, del pasto serale (ASCT, *rporazioni religiose soppresse, S. Caterina al Rosario*, reg. 451, cc. 44*v*, 94*v* e 149*r*), a differenza i benedettini che arricchivano invece il pranzo con salumi e frutta di più tipi.

dolce, s
mentava
minori
minestra
di pesce
I pra
chiti da
e il dol
«incasci
mentre
carne d
minestra
gelato,
a base d
compar
e fegato
dette; p
o le cri
Ovvi
di S. F
vita qua
un regi
e pesce.
pasta o
e della
potevan
acquatic

[52] Se ta
non veniv
pesce o d
[53] Nata
[54] ASC
[55] ASC
[56] G. A
ed inesora
butirro, d
dalla carn

alvo ricorrenze particolari in cui il numero delle portate au- ulteriormente. Notevole rilievo era dato, ad esempio, dai iformati alla festa di S. Francesco, in cui a pranzo, oltre alla e a tre pietanze di carne, veniva servito un «piattino» a base salato[52].

ızi di ricorrenze particolarmente significative[53] venivano arric- domenicani con una seconda pietanza, un secondo antipasto ce. In tali occasioni piatto caratteristico era in genere la pasta ata», cioè al forno, con carne, melanzane, cannella e garofano; assai cospicuo, specie a Pasqua e a Natale, era il consumo di gallina. Addirittura nella Pasqua del 1832[54], oltre ad una di riso con uova, ad un antipasto di «ciarelli» (capretti) e al furono serviti antipasto, prima pietanza e seconda pietanza i carne di gallina. Sulla mensa dei carmelitani a Natale e Pasqua vano, oltre alla minestra, alla pietanza e all'antipasto, galline , cui si aggiungevano nella ricorrenza pasquale le uova bene- ietanza tipica di S. Giuseppe erano poi le crispelle con alici spelle dolci di riso[55].

ımente meno varia era l'alimentazione dei minimi del convento ancesco di Paola, costretti dalla loro regola ad una perpetua resimale[56]. Dai Libri d'esito di tale convento emerge appunto me alimentare basato essenzialmente su pane, pasta, vegetali Quest'ultimo, oltre ad essere spesso presente nelle minestre di in quelle di verdure, era alla base delle pietanze del pranzo ena. Raro è invece il consumo di tartarughe, di cui i minimi o cibarsi perché considerate cibo di magro per le loro abitudini he, in virtù della concessione di Adriano VI con la bolla

---

e festa però capitava in giorni di astinenza e di digiuno, in ossequio alla regola, ano fatte concessioni significative, ma era aggiunto soltanto un quarto piatto di formaggio.

e, Pasqua, S. Martino, S. Caterina, S. Domenico, la Madonna del Rosario.

', *Corporazioni religiose soppresse, S. Caterina al Rosario*, reg. 451, c. 44*v*.

', *Corporazioni religiose soppresse, S. Maria dell'Annunziata*, reg. 894, cc. 29*r* e 177*r*.

LBERTI, *Diaeta* ... cit., p. 111: «Dunque a tutti essi è proibito sotto ogni riguardo ɔilmente di cibarsi, dentro e fuori del convento, di carne di grasso, di uova, di formaggio e di ogni specie di latticinii e di qualsiasi altro prodotto o derivato » (cap. VI, 25).

niversis et singulis del 14 aprile 1524[57]. Va sottolineata tuttavia per ssì la tendenza a migliorare ed arricchire la propria alimentazione. on il passare del tempo, infatti, il pesce diventa sempre più vario pregiato: mentre intorno al 1839 ricorrono nell'ordine di consumo efali, baccalà, sgombri, alici, capone, merluzzi, razze e sarde, verso il 865 si riscontrano una prevalenza del merluzzo e una cospicua preenza di cernia e pesce spada. Altresì significativo è il fatto che le tegrazioni dei pranzi dei giorni di festa, che prima si limitavano l'aggiunta di una seconda minestra o di una seconda pietanza, dientano via via sempre più rilevanti. Davvero ricco è il pranzo del 22 prile 1860, festa di S. Francesco di Paola, in cui vennero serviti[58] na minestra di pasta, una minestra di fave e piselli, tonnacchio, pesce na, carciofi, sopratavola doppio, piatto dolce e un «piattino» a base pesce salato. Tra i piatti dolci ricorrono la crema di mandorle, le agole con zucchero e la cedrata servita, insieme con le nocciole, per atale. Notevolissimo era infine il consumo di «scacciu», cioè frutta cca, come nocciole, mandorle e noci, che durante la «conversazione» accompagnava al vino.

Dal confronto effettuato sono emersi diversi elementi che accomuno l'alimentazione degli ordini religiosi presi in esame, quali la equente presenza nel pasto del mezzogiorno di due pietanze di carne, consumo pressocché costante a cena di una pietanza a base di pesce, ripetersi nel tempo di certe abitudini sia a livello di alimentazione otidiana (come l'uso delle interiora per i minori riformati ogni rtedì o della minestra di fagioli con uva passa e castagne per enedettini nei giovedì di digiuno) che di quella dei giorni di festa, tendenza a privilegiare determinate ricorrenze con pranzi più ricchi portate, il consumo di pesce salato o essiccato (la «colazione doppia» benedettini, il «piattino» dei minimi e dei minori riformati) in casioni particolari. Tuttavia i benedettini, ferme restando le consirazioni avanzate sulla carenza di indicazioni dei registri contabili gli altri ordini, assumono indubbiamente una posizione di rilievo confronti di tali comunità religiose. Infatti la loro alimentazione, tita tra l'altro in maniera più articolata e sistematica, risulta senz'al-

Ibid., p. 114.

ASCT, *Corporazioni religiose soppresse, S. Francesco di Paola, Libri d'esito*, reg. 1.045, c. 43*v*.

eriore. Relativamente ai consumi *pro capite* assai significativo è, npio, il confronto tra il loro quantitativo giornaliero di carne, circa, senza tener conto della carne usata per l'antipasto e per o, e quello dei carmelitani, g. 300 circa[59]. Altresì significativo o che nei giorni di astinenza la quantità della pietanza principale e dei carmelitani fosse quasi la metà di quella dei benedettini, i mensa, tra l'altro, compare pesce di gran lunga più pregiato. l'integrazione del pranzo con una quarta pietanza, attuata da ltimi nei giorni di digiuno per compensare la ridotta alimenta- ella sera, trova riscontro solo nei domenicani. Né è certo un e le altre comunità religiose preferissero arricchire i pranzi dei di festa con una pietanza di carne o di pesce più che con il Oltre che per l'abbondanza e la ricchezza, l'alimentazione dei tini si distacca dalle altre anche per la presenza di una cucina tempo diventa sempre più varia ed elaborata, cucina che risente uenza di quella francese, molto forte in Sicilia soprattutto nella metà del sec. XVIII, per opera dei «monsù», cioè dei cuochi che venivano a prestare la loro opera presso le migliori siciliane. Chiaramente tale superiorità deve essere ricondotta di spicco che i benedettini occupavano nell'ambito della società sia per la loro appartenenza alle famiglie più nobili di tutta sia per le notevolissime possibilità finanziarie derivanti dai si benefici e privilegi, ricevuti nel corso dei secoli, che li o resi proprietari di vasti possedimenti terrieri.

a questo punto, per concludere, ricordare che i benedettini, iferisce A. Dumas padre, godevano «la reputation (...) de r (...) le meilleur cuisinier de toute la Sicile»[60].

---

consumi delle comunità religiose di Palermo cfr. M. AYMARD-H. BRESC, *Nourritures ation en Sicile entre XIVe et XVIIIe siècle*, in «Annales E.S.C.», XXX (1975), 99.

UMAS, *Impressions de voyage. Le speronare*, Calmann Levy 1888 (N.E.), I, p. 182.

TRIZIA SCHIAPPACASSE

onsumi alimentari delle famiglie patrizie genovesi in età moderna

1. – Scopo della presente ricerca è quello di illustrare un particolare o di fonti documentarie, i cosiddetti «libri di cucina» o «libri del oco», il cui studio, integrato da quello condotto su altre fonti, di tura contabile e non, può contribuire, almeno in parte, a chiarire gli errogativi riguardanti i consumi alimentari e l'alimentazione delle niglie patrizie genovesi e, più in generale, della società genovese in moderna.

Le famiglie nobili sono i gruppi detentori del potere politico ed onomico, le casate che si sono arricchite, hanno introdotto muta- nti nell'assetto politico e hanno contribuito a cambiare il volto sso della città con la costruzione degli splendidi palazzi, che ancora gi si ammirano. Non è solo frutto di curiosità, dunque, far luce sui o «investimenti alimentari».

A questo proposito bisogna dire che sono stati già condotti studi consumi alimentari delle famiglie a Genova in età moderna in cumentazione risalente agli inizi del secolo XVII e, sulla base dei i risultanti dai libri del cuoco e da altri registri, si sono operati nfronti, utili a evidenziare le differenze sostanziali tra l'alimentazione gruppi sociali diversi e la struttura dei consumi alimentari delle niglie. Pertanto, nel «quasi» silenzio delle altre fonti, questo tipo di cumentazione acquista una rilevanza particolare.

Dai diari e dalle lettere e memorie dei viaggiatori stranieri in guria e a Genova nel secolo XVIII emergono giudizi non sempre inghieri sulle abitudini alimentari delle famiglie genovesi: si rim- overa la scarsità di inviti a pranzo e a cena e la si attribuisce a un gerato senso di parsimonia, che sembra trovare un valido inter- ete nell'economo, specialmente nel caso in cui quest'ultimo sia un

prete. È
pregiudi
special
ex-viagg
riflessio
mentava
come re
i visitat
o almen
pare al
le stupe

Per sa
delle fan
fornite
minute

[1] Cfr. M
di scienze
alla storia d
Genova, F
razioni di c
qualità, qua
Sugli usi al
dei Genovesi
Bari 1988,
BRAUDEL,
travaux pr
alimentaires
e metodi di
l'Italie, in «
(1975), pp.
E.S.C.», X
consommatio
cfr. G. PIN
pp. 39-58.
GRENDI, *In*
giudizi esp
Genova, Ge
1728 (*Viag*
trovava «di
di Ch. Dup
1987, pp. 4

probabile che queste impressioni siano state turbate da
zi, duri a morire, sugli usi e costumi della terra ligure e in
nodo della gente della «Superba», pregiudizi ripetuti da
iatori nei loro racconti ai novelli viaggiatori. Tuttavia queste
i galleggiano alla superficie del problema di come si ali-
no le classi sociali a Genova, ne restano al di fuori, così
stavano fuori dalle porte dei palazzi e delle case patrizie
ori forestieri, che, quantunque spesso personaggi famosi
noti a una certa *élite*, non solo non erano invitati a partecì-
esco familiare, ma a fatica riuscivano nell'intento di visitare
ıde collezioni di quadri[1].

oere qualcosa di più sull'alimentazione e sui consumi alimentari
iglie occorre quindi indirizzare la ricerca sulle testimonianze
ai registri, in cui sono annotate, giorno per giorno, le spese
i cucina. Queste fonti rivestono particolare interesse per la

---

NOVELLI, *Bilanci alimentari in Liguria all'inizio del Seicento*, in «Rivista internazionale conomiche e commerciali», 1955, 1, pp. 2-26; e inoltre L. FORNASARI, *Contributo i consumi alimentari a Genova nei secoli XVII e XVIII*, Tesi di laurea, Università di coltà di economia e commercio, 1969-1970; M. DEL LUNGO, *Un sondaggio sulle nunità a «nutrimento collettivo» e sui consumi privati a Genova in età moderna: dati su tità e prezzo*, in *Atti del convegno «Cultura e storia dell'alimentazione»*, Imperia 1983. mentari dei Genovesi nei secoli precedenti cfr. L.T. BELGRANO, *Della vita privata* Genova 1875, pp. 151-193; M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, pp. 164-174. Sulla problemetica riguardante le fonti e il loro utilizzo cfr. F. *limentation et catégories de l'histoire*, in *Pour une histoire de l'alimentation*, Recueil de sentés par J.-J. HEMARDINQUER, Paris 1970, pp. 15-19; F. SPOONER, *Régimes d'autrefois: proportions et calculs en calories, ibid.*, pp. 35-42; W. KULA, *Problemi toria Economica*, Milano 1972, pp. 219-261; M. AYMARD, *Histoire de l'alimentation:* Mélanges de l'Ecole française de Rome, Moyen Age, Temps modernes», LXXXVII 455-460; ID., *Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode*, in «Annales XX (1975), 2-3, pp. 431-444; B. BENNASSAR-G. GOY, *Contribution à l'histoire de la alimentaire du XIVe au XIXe siècle, ibid.*, pp. 405-429; in particolare per l'Italia ro, *Le fonti documentarie bassomedievali*, in «Archeologia medievale», VIII (1981), Sulla problematica riguardante lo studio dell'alimentazione a Genova cfr. E. *roduzione alla storia moderna della Repubblica di Genova*, Genova 1976, pp. 34-40. Sui essi dai viaggiatori stranieri in Liguria cfr. V. VITALE, *Breviario della storia di* ova 1955, I, p. 434. Pareri negativi sono espressi da C.L. de Montesquieu nel *io in Italia*, Bari 1971, pp. 116-117) e da Charles de Brosses nel 1739, che pure ... vini» i sorbetti (*Viaggio in Italia, lettere familiari*, Bari 1973, pp. 32-35). Per i giudizi aty e di Stendhal si veda G. MARCENARO, *Viaggiatori stranieri in Liguria*, Genova 7 e 68-69.

toria economica e sociale, per lo studio della civiltà materiale e della ultura alimentare a Genova in età moderna e contemporanea. Sono onservate negli archivi privati di famiglie — i Doria di Montaldeo, Brignole Sale, gli Spinola —, nella serie Manoscritti e nel Fondo famiglie» dell'Archivio di Stato di Genova. Sono tutte in ottimo tato di conservazione e poco studiate.

In genere i libri del cuoco sono attribuiti a una famiglia e spesso irettamente a uno dei suoi membri. Le scritture riguardano le spese er l'alimentazione sostenute a Genova, ma, tra i registri, ve ne sono lcuni contenenti registrazioni contabili di permanenze all'estero, a Pagi, Roma, Vienna, Piacenza, Milano, a cui si devono aggiungere uelle a Novi e Montaldeo. Si riferiscono ai secoli XVII, XVIII XIX [2].

[2] L'*Archivio Doria* contiene le carte della famiglia Doria di Montaldeo ed è conservato resso l'Istituto di storia economica della Facoltà di economia e commercio dell'Università egli studi di Genova. Dall'inventario risultano 59 libri di spese giornaliere di cucina, compresi a il secolo XVII e il XIX, così ripartiti: di Ambrogio Doria: regg. 665 (1639-41), 666 687-88), 667 (1690-91), 668 (1695-97), 669 (1697); di Giorgio Doria: regg. 714 (1704-11), 5 (1712-14), 716 (1715-16), 717 (1726-28), 718 (1729-31), 719 (1730-31), 720 (1730-33), 721 736-39), 722 (1739), 903 (1710-12); di Clemente Doria: regg. 802 (1700-1701), 803 (1716), 4 (1738); di Ambrogio Doria: reg. 817 (1742-45); di Isabella de Mari in Doria: reg. 834 750-52), 835 (1753-58); di Stefano Doria: regg. 723 (1744-46), 892 (1748); di Clemente Giorgio Doria: reg. 1030 (1745-47); di Giorgio Doria: regg. 1031 (1756-58), 1032 (1759-60), 33 (1760), 1034 (1760-61), 1035 (1762-63), 1036 (1763-64), 1037 (1764-65), 1038 (1785-86), 39 (1804-05), 1040 (1805), 1041 (1806); di Ambrogio Doria: reg. 1056 (1805); di Giorgio oria: regg. 1293 (1835), 1295 (1820-26), 1296 (1832), 1297 (1832-34), 1298 (1834-36), 1299 838-39), 1300 (1843-44), 1301 (1844-46), 1302 (1846-48), 1303 (1848-49), 1304 (1848-50), 05 (1853-55), 1306 (1855-56), 1307 (1858-61), 1308 (1864-66), 1309 (1868-71), 1310 (1870-71), 11 (1870-73), 1312 (1871-73), 1313 (1873), 1814 (1874-75), 1315 (1877), 1316 (1877-78). registri riguardano acquisti di generi alimentari effettuati a Genova, in quanto qui la famiglia siedeva abitualmente e solo per brevi periodi si assentava per la villeggiatura a Montaldeo: r. G. DORIA, *Uomini e terre di un borgo collinare*, Milano 1968, p. 83. Solo in alcuni registri no scritte spese fatte altrove: a Palermo (reg. 665), a Piacenza (regg. 723, 1039, 1040), Milano (reg. 1040-41), a Vienna (reg. 804), a Novi (regg. 802, 1035), a Montaldeo (reg. 035), a Zoagli (reg. 892).

L'*Archivio Brignole Sale - De Ferrari*, conservato presso l'Archivio storico del comune di enova, ci ha tramandato 10 libri del cuoco, che si presume siano della famiglia Brignole. ssendo l'archivio in corso di riordinamento, si preferisce indicare i registri con l'anno cui si feriscono. Il più antico risale al 1719 e riguarda le spese per l'alimentazione fatte a Genova. eguono, in ordine cronologico, due libri di spese di cucina e di viaggio, che si riferiscono al eriodo della legazione a Parigi di Antonio Brignole Sale negli anni 1737-39. Dei registri del colo XIX solo uno, quello per gli anni 1832-34, riporta registrazioni di acquisti di generi

nservazione di queste fonti è dovuta al caso: in effetti l'inte-
r la loro archiviazione veniva meno, una volta che i totali
ese, in essi contenuti, erano stati registrati nei mastri delle
e delle uscite delle famiglie o nei libri di cassa. Di qui deriva
à e la frammentarietà di queste sottoserie, esclusi i registri
niglia Doria di Montaldeo, numerosi soprattutto per i secoli

---

durante il soggiorno genovese della famiglia. Gli altri, uno per gli anni 1827-29, biennio 1829-30, uno per il 1838, un altro per il periodo 1840-43, gli ultimi due i 1854-55 e 1858-59, scritti in francese, contengono annotazioni delle spese delle parigine.

o Spinola, conservato nell'omonimo palazzo in Genova, conserva un solo libro di Giornale di spese minute di Paolo Francesco Spinola del 1784», numero provvisorio R 294. L'*Archivio Durazzo*, conservato nel palazzo Durazzo Pallavicini di Genova, tire ricerche sull'alimentazione della famiglia nelle serie dei registri contabili, per relativo inventario, *L'Archivio dei Durazzo, Marchesi di Gabiano*, in «Atti della re di storia patria», n.s. XXI (1981), 2, pp. 284-89, 514-518.

IO DI STATO DI GENOVA (d'ora in poi ASGE) conserva libri di spese giornaliere di eguenti fondi: *Manoscritti biblioteca*, n. 784 (1614-15), *Nota delle spese giornaliere del i Savona* — in realtà trattasi di spese del commissario Giorgio Spinola —, cfr. M. *ilanci* ... cit.; nn. 900 (1792-1793) e 901 (1794-96), *Famiglia Carrega, Libri di cucina*; *lie*: A 18 (1733), famiglia Armirotti, libro delle spese; F 14 (1730-31), Giorgio di spese giornaliere, P 69 (1668), Camillo Pallavicino ; P 195 (1675), famiglia S 152 (1724), Antonio Spinola , Libro di spese; S 262 (1729) famiglia Spinola; e 1768-69); S 444 (1732); S 452 (1767-68). Gli ultimi tre registri, sopra indicati, o, con ogni probabilità, alla famiglia Spinola. Nello stesso *Fondo Famiglie* si altre unità archivistiche, soprattutto registri di rivenditori di merci, che hanno n l'alimentazione e i prezzi delle derrate: C 15 (1722); C 72 (1780); C 115 21 (1805-28); F 22 bis (1828-31); G 91 (1791-1805); G 92 (1791-1803); O 19 (1788-93); V 3 (1747-49); Z 2 (1763-72); Z 8 (1784-85). Sui prezzi delle derrate nello stesso fondo i nn. B 102 (1754); C 12 (1652-58); C 27 (1795-1802); F 15 F 16 (1827-31); G 76 (1751-54); L 17 (1744-46); L 104 (1640-41); M 19 (1703-04); 1); P 92 (1792-1800); P 93 (1785-1807); P 94 (1807-08); P 95 (1801-07); P 101 9 (1808-09); P 119 (1811-29); P 147 (1749); P 149 (1751); R 19 (1816-17); R 23 SGE, *Ordini religiosi*, sono conservati i seguenti registri, che riguardano l'alimen-. 118 (1769-70) e 630 (1794-98) del monastero di S. Gerolamo di Quarto; i regg.), 203 (1696-1707), 204 (1707-16), 207 (1727-35), 212 (1735-44), 218 C (1629-39) o di S. Margherita di Marassi; il n. 262 (1721) delle monache dei SS. Giacomo n. 267 (1763-69) di S. Maria dei Servi; il reg. 227 (1636-39) delle monache di S. g. 286 (1763-91) delle monache di S. Spirito; il reg. 289 (1786-88) del Monastero dino da Siena; il reg. 354 (1770-98) del convento di S. Teresa in Taggia; i regg.), 383 (1703-43) e il reg. 403 (1683-1703) del convento di S. Nicolò in S. Remo; (1754-90), 389 (1749-61), 390 (1761-69) e 392 (1745-46) del convento di San Triora; il reg. 400 (1795-1809) dei Frati Cordiglieri di Ventimiglia. Nello stesso unità archivistiche possono fornire notizie sull'alimentazione e sui prezzi dei

VIII e XIX. I libri documentano le spese giornaliere solo di alcune lle famiglie nobili e offrono quindi una testimonianza parziale, ma gualmente preziosa, sui consumi alimentari della nobiltà.

Alcuni sono dovuti a una sola mano, altri a mani diverse. Le loro ritture sono ora più posate, ora più corsive e sono dovute di solito cuoco o all'economo; spetta a quest'ultimo, di solito, rivedere registri e correggere eventuali errori di conto.

Una diversa sensibilità si nota nella compilazione di queste liste di eneri alimentari, alcune delle quali sono scarne, prive di specificazioni ne vadano al di là della semplice denominazione dell'alimento, mentre tre, soprattutto dalla fine del secolo XVII, permettono di individuare li ingredienti principali di molti piatti. Alla funzione propriamente ontabile, allora, sembra sovrapporsi quella di diario, utile a ricordare piatti preparati e a garantire un loro avvicendamento.

Per quanto riguarda la storia economica occorre precisare che questi egistri non testimoniano con completezza le spese delle famiglie nobili er l'alimentazione e, quindi, rendono impossibile un calcolo, anche pprossimativo, delle calorie consumate. In essi sono registrati gli cquisti giornalieri di generi alimentari, ma spesso non sono riportati li acquisti all'ingrosso delle derrate, quali, ad esempio, grano, farina, ino, che poi l'economo consegnava di volta in volta al cuoco. Solo in lcuni libri sono annotati, nelle prime o nelle ultime pagine, acquisti, in notevoli quantità, di generi di largo consumo. Di conseguenza i dati dei libri di cucina devono essere integrati, qualora sia possibile, con quelli desumibili da altre fonti, quali i già citati mastri e i libri di cassa.

---

eneri alimentari, in particolare i regg.: 117 (1765-74), 194 (1588-1792); 273 (1769-72); 274 (1664-1724); 275 (1766-69); 276 (1788-90); 280 (1756-60); 293 (1793); 295 (1535); 302 (1782); 310 (1725); 321 (1794); 325 (1782-85); 335 (1757); 359 (1686-96); 369 (1753-76); 416 (1637-1704); 461 (1761); 489 (1786-92); 492 (1689-1783); 493 (1731-94); 497 (1790-91); 502 (1721-63); 504 (1667-1794); 520 (1681-1757); 534 (1787); 540 (1767-71); 597 (1688-1704); 604 (1754-63); 608 (1785-88); 609 (1716-18); 631 (1557-1802); 645 (1752-70); 648 (1739-45); 655 (1781-94); 674 (1634-48); 675 (1729-72); 676 (1754-55); 680 (1698-1718); 685 (1713-44). Per quanto riguarda l'alimentazione di famiglie «più ampie» si possono far ricerche, limitatamente agli ultimi decenni del secolo XVIII e alla prima metà del secolo XIX, nei seguenti fondi dell'ASGE, *Fondo famiglie*: I 5 I 8 A (1775-1838), filze di ricevute e di pagamenti riguardanti il Collegio Invrea; *Fondo Università*: regg. 127 (1816), 161-177 (1813-16), 178-189 (1814-48), 192 (1814-15), 201 (1813-15), 203-215 (1812-1823, 1843-44), 247 (1822-31), 259-265 (1818-35), 267-268 (1812-20), 270 (1838-46).

ro problema, posto dai libri del cuoco, è quello della prove-
elle derrate alimentari. Le famiglie possedevano feudi e aziende
oterra ligure e quindi potevano usufruire, almeno in parte,
otti agricoli delle loro proprietà. A questo tipo di approvvi-
nto si opponevano però problemi di trasporto e di deperibilità
rci. Dai registri si desume che la maggior parte degli acquisti
n città e che frutta e verdura provengono direttamente dalle
oltivazioni in villa: sono specificamente nominate, in alcuni
le località di Sestri e di Cornigliano.

cuni generi alimentari, sempre gli stessi, i registri — esclusi
ri di cucina, particolarmente poveri per questo tipo di notizie
sano le quantità dei cibi ed è perciò possibile indicare il loro
itario: si tratta soprattutto di carne, pesci, uova, burro, olio,
tc. Per altri generi, quali, ad esempio, la frutta e la verdura,
ità non è quasi mai specificata, anche se vi sono eccezioni:
este le voci che incidono meno sui costi dell'alimentazione
, mentre per le altre si rendeva necessario forse un certo
. Per questa via ci sono state tramandate notizie utili sui
consumo[3].

neri alimentari di cui non sono specificati i costi — quali
ni di casa», le «quaglie di casa», le «uova di casa» etc. — si
aggiungere pure le tartarughe, prodotto di un allevamento
.

ese per l'alimentazione degli animali allevati in casa sono
e nelle scritture dei libri del cuoco. Nelle liste gionaliere,
a queste ultime voci, ve ne sono elencate altre, alcune delle
ù o meno direttamente connesse alla cucina e ai consumi
ri — spese per utensili di cucina, per libri di conti, etc. —,
mpletamente estranee, ma di uguale interesse per lo studio
tura materiale: spese per posate, spese postali, per medicinali,

gistri si trovano annotate anche le spese per l'alimentazione
vità: minestra e companatico quasi giornalieri, più rari la
il formaggio, rarissimi piatti più ricercati, quali i ravioli, le

---

ppendice, pp. 1916-1923.

rte di verdura, gli arrosti, riservati ai domestici solo in particolari rcostanze[4].

Un altro problema è posto da queste fonti: non è quasi mai specifito il numero dei commensali, se non in pochi casi, e lo si deve otizzare, calcolandolo sui presumibili membri della famiglia al moento della compilazione del registro, integrandolo con elementi sunti dalle scritture del libro stesso. Per il numero dei commensali otizie più precise sono fornite dalle liste di generi alimentari, acquistati occasione di grandi pranzi, tutte risalenti alla metà o alla seconda età del secolo XVIII. Un registro della famiglia Doria precisa il umero di invitati per pranzi meno solenni e più modesti all'inizio del 00. Sono notizie da tenere in considerazione per determinare i conmi «pro capite». È più facile che nei registri sia indicato il numero ei servi: così un libro della famiglia Brignole del 1719 fornisce, ll'ultima pagina, un elenco di nomi, compresi quelli del cuoco e del ttocuoco, riferentisi alla servitù[5].

[4] Ad esempio il registro 1037 (1765) dell'*Archivio Doria*, preso in esame più avanti, riporta lle liste giornaliere di spesa le seguenti voci, prive dei relativi importi: acciughe (apr.), atre (nov.), asparagi (apr., mag.), antipasto di Torino (gen.), beccacce (nov.), berodi (dic.), nco (feb.), burro (feb.), caponi (gen.-apr., nov.-dic.), canelotti (nov.), colombacci (nov.), ci (feb.-apr., set., nov.), cima (ago.), colombacci (nov.), corzetti (feb.-lug., nov.), dindone ov.), falsa (mag.), fideli (mar.-apr., dic.), funghi (gen., mar.-apr.), funghi salati (apr.), galline g.), galotti (feb., ott.-nov.), gamberi (nov.), lardo (dic.), lasagne (gen.-mar., lug.), lenticchie enn.-mar., nov.), lepre (feb., nov.-dic.), lingua (nov.), lingua di vitello (dic.), maccaroni ov.), minestra mischia (mag.), montone (nov.), musaro (nov.), nottolani (mag.-lug.), pane iu.), panettini (ago.), pernice (feb., nov.), pesce generico (nov.), piccioni (apr.-mag.), piselli ov.), pollastri (giu.-ago., nov.-dic.), polenta (gen.-feb., dic.), quaglie (set.), ravioli (gen.), ssetti (nov.), starna (nov.), sugo di pesce (feb.), tagliolini (gen.-giu.), tomaselle (dic.), torta n prescinsola (nov.), trifoli (nov.), trota (nov.), tartarughe (nov.-dic.), uova (gen.-mag., g.,-set., dic.), vitello (gen., dic.), zuppa (feb.,-mag., nov.-dic.), zucchero (mag.). Lo stesso gistro riporta spese che non riguardano propriamente gli alimenti, comprese nella voce arie» della tabella I: amolatura cortelli (gen., giu.-ago.), «bambacio» per lumi (nov.), carta ar., giu.-lug., set.), carta per rosto (mag., ago., nov.), cucchiai di legno (ago.-set.), pentole terra (giu.), pignatte di terracotta (giu., set.), scope di brugo (ago., dic.), spago (giu., lug.), ppino e zoldo per lumi (gen., mar., mag., lug.). Sempre lo stesso registro riporta le spese r l'allevamento di uccellini (mar., giu.), di nottolani (mag., giu., lug.), di pollastri (giu., t.), di quaglie (set.), di polli e di capponi (nov.). Dalle sue scritture risulta inoltre che certi pi, più raffinati, sono destinati raramente alla servitù: lasagne (gen.), frutta (mar.), torta di be (apr.), ravioli (feb.).

[5] Il registro 802 dell'*Archivio Doria* contiene liste di spese per pranzi con pochi invitati, o 3 persone al massimo: cfr. le spese dei giorni 8 e 17 luglio, 25 e 29 agosto, 3 settembre,

I pregi e i limiti delle notizie fornite da questo tipo di fonti si
ano, quando si cerca di operare un confronto tra i consumi
ri di gruppi sociali diversi: è quanto si è tentato di fare,
do i dati ricavati da un libro di cucina della famiglia Doria di
eo — ramo collaterale dei Doria, famiglia che ha avuto un
tutto rilievo nella vita politica della Repubblica — limitata-
l'anno 1765, e accostandoli a quelli desunti da un registro del
ro di S. Gerolamo di Quarto per l'anno 1769, anche se que-
non è propriamente classificabile come libro del cuoco, ma
come libro nel quale le spese delle derrate sono registrate
verse voci e ripartite mensilmente entro ciascuna di esse[6].
caratteristica accomuna le due fonti, la loro incompletezza nel
lati definitivi sull'alimentazione, e una differenza fondamentale
: mentre il registro del monastero ha carattere generale e rie-
o delle spese, il libro della famiglia Doria — più precisamente
cuoco, Domenico Costa — riporta le spese giornaliere per
azione dei suoi componenti e offre uno spaccato delle abitudini
ri nell'ambito domestico.

---

700 e quelle dei giorni 1, 16 e 23 gennaio, 6 febbraio, 9 e 14 maggio 1701. Per la
colo XVIII nei libri del cuoco si trovano liste di generi alimentari acquistati per
numerosi invitati. Così nel registro 835 dell'*Archivio Doria* alla data del 29 dicembre
un elenco di spesa per un pranzo di 29 persone; sempre nello stesso registro un
agosto 1753 ci tramanda la nota di spesa per un pranzo di 36 persone in data
1755; nel registro 1031 figurano due conti di spese per pranzi della signora
ria, uno al 1 febbraio 1756 e l'altro non datato, nei quali però non è indicato il
commensali. Nel registro 1.034 dell'archivio Doria in data venerdì 13 febbraio
critta una nota di spesa per un pranzo di 17 persone.

di cucina della famiglia Doria preso in considerazione è il reg. 1037 dell'*Archivio*
rtina in pergamena; intitolazione copertina «Libro di cucina/1764 a primo Ge-
166), contenente le spese di cucina dal 1 gennaio 1764 al 19 dicembre 1765. Il
Monastero di S. Gerolamo di Quarto è conservato in ASGE, *Ordini religiosi*, reg.
tina in pergamena; intitolazione copertina «Olivetani di Quarto/Giornale
; cc. 193). Quest'ultimo riguarda le spese per gli anni 1769-70, sostenute non solo
ntazione, ma anche per motivi diversi, come risulta dalle voci, entro le quali sono
portate nell'indice all'inizio del registro: «bonificamenti; carne; carta, condotte;
e; cortesie di natale a secolari; frutti ed ortaglia; granaro entrata-uscita; grascina;
maggio; legna e carbone; lettere; limosine e cortesie; liti e scritture; libraria;
e chirurgo; viaggi; orto entrata-uscita; olio entrata-uscita; ova; paste e legumi;
estia entrata-uscita; salariati; sale e salumi; zappone; speziaria; sussidi e tasse;
carpe; vetri; cristalli e terre; vino entrata-uscita».

Dalle scritture non risulta la composizione del nucleo familiare, che veva constare di circa 4 o 5 persone. Il registro dà invece ragguagli numero dei servi e ne fa ammontare il totale a 19 unità, cifra raltro confermata dalla testimonianza di un altro libro dell'archivio oria, un libro di cassa, che ne indica nomi e funzioni.

Nelle prime carte del registro del monastero, invece, Benedetto imondi, vicario e «pro cellario», al quale è affidato l'incarico di nere le scritture contabili, indica i componenti della «famiglia» onastica, in tutto sedici unità, con i rispettivi nomi, provenienza funzioni[7].

Riguardo al libro del cuoco sono da rilevare altre particolarità. on è stato scritto da una sola persona, ma, attraverso le differenze scrittura, si sono individuate le grafie di almeno cinque persone verse. Questo contribuisce, in parte, a spiegare i continui mutamenti contrati nella tenuta dei conti: se è sempre calcolato il totale giorliero della spesa, i riepiloghi sono ora mensili, ora settimanali, ora indicinali o computati ad altra scadenza. Questa mancanza, almeno parente, di un diretto responsabile nella tenuta delle scritture ha ri riflessi. Nei totali giornalieri di spesa si nota una serie di errori calcolo, che hanno modificato di conseguenza anche i riepiloghi: si resa pertanto necessaria la loro revisione e correzione. In questi

Per la famiglia Doria — ramo di Montaldeo — cfr. ASGE, *Manoscritti biblioteca, Alberi ealogici*, n. 491, c. 89; N. BATTILANA, *Genealogie delle famiglie nobili di Genova*, Genova 25-1833 (rist. anast. Bologna 1971): «Doria», tav. 29. Di sicuro al desco familiare siedono orgio Doria, figlio di Ambrogio, la madre Isabella De Mari, la moglie Lella Grimaldi na delle sorelle, chiamata semplicemente «figlia della Signora». Inoltre dal registro 1034 l'*Archivio Doria* risulta che nel 1761 siedono mediamente a tavola 4 o 5 persone. Il mero dei servi della famiglia Doria è di 19 unità, come risulta da scritture del registro 37 alle date 1 gennaio; 24 febbraio; 14, 17, 18, 19, 21, 28 e 31 marzo; 1 e 3 aprile. Un ro di cassa dell'*Archivio Doria*, il n. 942 (copertina in cartone; intitolazione copertina «1761 1763 in 1764/G.D./Giornale»; cc. 94) precisa i loro nomi e le loro funzioni in data 17 ile e 19 dicembre 1765, alle cc. 74*s*, 77*d*. La carta iniziale del registro del monastero, dopo vocazione, così recita: «In questo libro, detto giornale, di carte 384, si notteranno tintamente da me don Giuseppe Benedetto Raimondi del Finale, vicario e pro cellario di esto Monastero di San Gerolamo di Quarto, tutte le spese che giornalmente si faranno, ominciando dal primo gennaio 1769, essendo Generale della nostra Congregazione il erendissimo padre abbate don Eustachio Serenelli di Verona ed abbate di governo in esto monastero il reverendissimo padre abbate don Mariano Pensa di Genova». Segue enco dei nomi e delle qualifiche dei componenti la «famiglia».

otrebbe profilarsi un intento di natura fraudolenta, però le
e, in positivo e in negativo, tra i totali errati e quelli corretti
no che in realtà ci si trova di fronte a errori di calcolo, in
danno di chi ha tenuto di volta in volta la contabilità, anche
è, naturalmente, esclusa la possibilità da parte del cuoco di
a bella posta i totali, per raggiungere, almeno sulla carta, la
periodicamente gli era assegnata per le spese di cucina.
tima ipotesi, però, sembra abbastanza inverosimile, se si con-
numero piuttosto elevato di persone che è intervenuto nella
ione del libro. Chi ha riveduto i calcoli — si ritiene che sia
conomo — ha rilevato talora gli errori, indicando il totale
accanto a quello errato, sia nei totali giornalieri che nei
i mensili[8]. Un particolare curioso è da notare: le cifre di

---

rima mano sono dovute le scritture di gennaio, alla seconda quelle dei mesi
gno, alla terza quelle di luglio-agosto, alla quarta quelle di settembre, alla quinta
ttobre-dicembre. I riepiloghi sono mensili a febbraio, marzo, settembre, ottobre,
a gennaio si hanno due riepiloghi, uno per i giorni 1-21 e l'altro per i giorni
piloghi di maggio e giugno sono settimanali, quelli di luglio-agosto quindicinali;
di dicembre è calcolato al 19, data in cui si arrestano le scritture nel registro.
ilevati i seguenti errori nei computi giornalieri: 5 gen.: lire 7.09.04 da correggersi
04; 18 gen.: lire 6.03 da correggersi in lire 7.01.08; 24 gen.: lire 20 da correggersi
9.08; 28 gen.: lire 12.12.08 da correggersi in lire 12.11.08; 2 feb.: lire 4.02 da
in lire 4.06; 3 feb.: lire 10.10 da correggersi in lire 10; 4 feb.: lire 10.02.08 da
in lire 10.04.08; 8 feb.: lire 10.04 da correggersi in lire 10.03.08; 10 feb.: lire
correggersi in lire 33.08.08; 11 feb.: lire 11.11.04 da correggersi in lire 10.11.04;
36.16.08 da correggersi in lire 36.18.08; 14 feb.: lire 8.08 da correggersi in lire
feb.: lire 8.05.04 da correggersi in lire 10.16.08; 1 mar.: lire 12.00.08 da correggersi
0.08; 8 mar.: lire 9.08.04 da correggersi in lire 9.11.04; 11 mar.: lire 7.01.08 da
in lire 8.01.08; 14 mar.: lire 13.01.04 da correggersi in lire 13.14.04; 16 mar.: lire
rreggersi in lire 15.01; 17 mar.: lire 8.16.08 da correggersi in lire 8.12.08; 20
3.18.08 da correggersi in lire 13.16.04; 12 apr.: lire 28.18.08 da correggersi in lire
mag.: lire 33.08 da correggersi in lire 33.10; 3 giu.: lire 34.16.08 da correggersi
.08; 4 lug.: lire 21.10 da correggersi in lire 22; 23 lug.: lire 11.10.04 da correggersi
0; 29 lug.: lire 12.17.04 da correggersi in lire 12.13.04; 31 lug.: lire 83.05 da
in lire 87.05; 12 ago.: lire 17.10.04 da correggersi in lire 18; 19 ago.: lire 12.14
rsi in lire 13.14; 20 ago.: lire 18 da correggersi in lire 17; 27 ago.: lire 35.10.08
rsi in lire 35.06.08; 28 ago.: lire 13.12 da correggersi in lire 13.11.08; 29 ago.:
4 da correggersi in lire 12.01.04; 31 ago.: lire 12.01.04 da correggersi in lire
set.: lire 26.16.08 da correggersi in lire 26.17.04; 6 set.: lire 6.06.08 da correggersi
.08; 30 set.: lire 3.17.04 da correggersi in lire 4.07.04; 3 ott.: lire 20.05 da
in lire 20.06; 6 nov.: lire 15.03.08 da correggersi in lire 15.01.08; 13 nov.: lire
correggersi in lire 63.17.04; 22 nov.: lire 11.08.08 da correggersi in lire 11.12.08;

esa terminano quasi tutte ai denari con le cifre 4 o 8. Si può forse ensare, in questo caso, di essere in presenza di un espediente di atura contabile, che tiene conto solo di certe frazioni di soldi, per cilitare e arrotondare i conti o, con ogni probabilità, di un ritocco gli importi di spesa che permette piccoli, ma più nascosti e sicuri uadagni. Questo espediente fa sì che, nel caso in cui sia espressa la uantità delle derrate, cioè quando sia possibile calcolare i costi unitari, uesti ultimi, computati ai denari, presentino dei resti[9].

Con i dati ricavati dai registri si sono compilate le tabelle 1, 2 e 3: ella prima si sono evidenziati, mese per mese, i costi delle derrate mentari, i totali delle spese mensili per l'alimentazione familiare e per tte le altre spese, risultanti dal registro, che hanno attinenza, più meno diretta, con l'amministrazione della casa e della cucina. La conda e la terza tabella seguono lo schema della prima e forniscono prospetti della struttura della spesa per l'alimentazione della servitù del monastero.

Nella tabella 1 i totali mensili oscillano tra un minimo di lire 3.03.08 di marzo e un massimo di lire 473.01.04 di luglio: le fferenze sono dovute in parte a variazioni dei prezzi unitari delle rrate e in parte alle spese per pranzi con molti invitati, ma non no imputabili ad acquisti all'ingrosso di derrate di largo consumo, uali vino e grano, le cui registrazioni non trovano posto nel libro. ei mesi di ottobre e dicembre si registrano minori importi di spesa,

nov.: lire 10.05 da correggersi in lire 9.05; 4 dic.: lire 30.07 da correggersi in lire 30.03; lic.: lire 15.10.04 da correggersi in lire 15.11.04; 10 dic.: lire 24.04 da correggersi in lire 04; 18 dic.: lire 8.15.08 da correggersi in lire 8.17.08. Scritture indicano una revisione na correzione dei totali alle date 2, 6, 7, 22, 23, 30 settembre, 2 e 3 ottobre e 10 novembre 55, nonché nel riepilogo del mese di novembre. Segni di spuntatura nei totali di lu-o-settembre.

[9] Cfr. gli importi del manzo (6 gen., 19 mar., 30 apr., 14 mag., 11 set.), della carne salata apr., 8 mag.), del prosciutto (12 mag., 4 dic.), dei pollastri (3 nov.), dei tordi (13 nov.), figaro (10 mag.), del loasso (19 apr.), del baccalà (10 dic.), dei fichi (8 set.), del musaro ago.), del pesce organo (16 mar.), del pagaro (15 nov. e 22 nov.), della palamita (28 g.), del pesce spada (16 nov.), del rondanino (9 ago.), dei sagari (16 e 23 mar.), del pesce lla (12 lug.), delle uova (10 feb., 3 e 6 lug., 15 set.), della crema (10 nov.), del formaggio servi (30 apr., 1 ott.), del formaggio per tavola (21 gen., 13 e 21 apr., 8 e 30 mago., 20 ., 19 lug., 1, 15 e 26 set., 10 ott., 4 nov., 13 dic.), del burro (13 gen.), del lardo (2, 13, 26 n., 6 e 13 feb., 9 e 24 giu., 8 lug., 5 e 18 ago.), del sale (20 nov.).

dovuti
Genova
che le
Nella
quelli
specific
buite a
zioni d
mesi di
parte d
famiglia

[10] Per
genovese - i
Genova 1
Genova 1
sono riun
ciotti», «p
etc. Sotto
generiche
preparato
mentre pe
generi alir
per Monta
per forest
che gli in
pranzi, es
oppure pe
lunedì 8
domenica
numero r
6 gennaio
domenica
domenica
martedì 2
25.16; me
sono divis
spesa: ge
maggio li
5.09.02; n
mese di o
parte delle
esclusi po

nel primo caso all'assenza di gran parte della famiglia da
per la villeggiatura di Montaldeo e nel secondo caso al fatto
egistrazioni si arrestano al 19 dicembre.
tabella 2 ai dati, ricavati dal libro del cuoco, si sono aggiunti
isultanti dal libro di piccola cassa, sopra menzionato, e più
mente, i costi complessivi delle razioni di pane e vino, distri-
la servitù nel periodo da gennaio a metà maggio. Le diminu-
ei costi per il mantenimento dei domestici, riscontrabili nei
settembre-novembre, sono indicative del trasferimento di una
lla servitù a Montaldeo in occasione della villeggiatura della
10.

---

termini dialettali di Appendice I e delle tabelle cfr.: G. CASACCIA, *Dizionario aliano*, Genova 1876²; G. FRISONI, *Dizionario moderno genovese-italiano e italiano-genovese*, 910 (rist. anast. Bologna 1969); A. PAGANINI, *Vocabolario domestico genovese-italiano*, 857 (rist. anast. Bologna 1977). Nella tabella 1 sotto la voce «varie alimentari» si te le spese per piatti indicati genericamente come «frittura», «polpette», «pastic- ietanza», «pietanza per la sera», «torta pasqualina», «piatti freddi», «bigné fritti» la voce «minestra e sugo» sono state raccolte le spese che riguardano le voci «minestra» e «sugo» o «ragù», sia che quest'ultimo sia di carne oppure «magro», con il pesce. La voce «servi» riguarda le spese per l'alimentazione delle servitù, quella «utensili» cfr. nota n. 4. I «servizi» riguardano le spese di trasporto di ientari, mentre le «varie» sono registrazioni di spese di acquisti di generi alimentari ldeo, per le monache, per il prete, per inservienti, per gente venuta da Montaldeo, eri, per la balia etc. Se si esaminano i totali di spesa del registro n. 1037, si nota porti più elevati si riscontrano in occasione di acquisti di generi alimentari per lusi naturalmente i giorni in cui i detti totali aumentano per l'acquisto di formaggio r generi destinati a Montaldeo. I pranzi più dispendiosi sono alle seguenti date: uglio lire 137.05; domenica 28 luglio lire 43.05; mercoledì 31 luglio lire 87.05; 10 novembre lire 66.02.04; mercoledì 13 novembre lire 63.17.04. Pranzi con un dotto di invitati, con ogni probabilità, si hanno alle seguenti date: domenica ire 22.12.08; domenica 10 febbraio lire 33.08.08; mercoledì 13 febbraio lire 36.18.08; 7 aprile lire 28.04.08; lunedì 8 aprile lire 25.01.08; venerdì 12 aprile lire 26.16.08; 12 maggio lire 21.18; martedì 28 maggio lire 33.10; mercoledì 3 luglio lire 34.12.08; agosto lire 35.06.08; martedì 3 settembre lire 26.17.04; sabato 16 novembre lire rcoledì 4 dicembre lire 30.03. Dai dati mensili si sono sottratte queste spese e si gli importi, così ottenuti, per i restanti giorni, ricavando la media giornaliera di naio lire 6.00.09; febbraio lire 5.00.10; marzo lire 4.18.10; aprile lire 5.11.06; e 6.07.07; giugno lire 6.03.01; luglio lire 7.02; agosto lire 7.17; settembre lire ovembre lire 8.12.10; dicembre lire 7.12.01. Non si è computata la media per il tobre, perché è troppo anomalo a causa della villeggiatura a Montaldeo; la maggior spese di questo mese sono per il vitto della servitù e del cuoco, rimasti a Genova, hi giorni all'inizio del mese stesso. Nel registro non si trova alcun accenno ad

Nella tabella 3, oltre ai generi alimentari, si sono riportate le voci ervizi» e «varie», la prima riguardante il trasporto di derrate da enova a Quarto e la seconda la distribuzione di razioni a lavoranti, ornalieri o meno, adibiti a varie incombenze nelle terre del monaste- L'acquisto di derrate non è fatto solo a Genova, a differenza di anto accadeva per la famiglia Doria, ma anche nelle riviere e in rticolare a Vernazza per la pasta; a Novi si acquistava il grano[11]. variazioni dei totali mensili di spesa, oscillanti tra un minimo di e 162.18.04 a luglio e un massimo di lire 276.07.04 a ottobre sono

uisti di grano; per quanto riguarda il vino, nelle liste figura solo quello destinato alla ina. Il registro n. 942 dell'*Archivio Doria* fornisce dati incompleti per quanto riguarda le ntità di generi alimentari, acquistati negli anni precedenti: ad esempio, riguardo al 1762 orta gli acquisti di grano nella quantità di mine 6 (13 ago.) e di mine 4 (24 nov.), per un le di mine 10; per il 1763 sono registrati gli acquisti di mine 2 (19 lug.), e di mine 6 (7 .) per un totale di mine 8, che sale a 14 mine, se si aggiungono mine 6 di grano portate nel granaio in data 4 gennaio. Nello stesso libro per il vino e gli altri generi di o consumo, quali il sale, la farina, lo zucchero, il computo delle quantità non è per nulla tante da un anno all'altro. Del resto è impossibile identificare gli acquisti fatti annualmente gli effettivi consumi, dal momento che si pone il problema delle scorte, che continuavano essere usate anche nell'anno successivo. Un dato, seppur incompleto, emerge dalle scritture registro n. 942: il fornaio, al quale si portava il pane, fatto in casa, per cuocere, era ato trimestralmente e nelle date 30 giugno 1762 e 24 marzo 1763 si ricava che in tre mesi cotto rispettivamente mine 11 e mine 12 di pane, con tutta probabilità pane per la famiglia er la servitù, anche se non sono precisate le relative quantità. Il registro n. 942 riporta, l'anno 1765, le spese per il vino e il pane somministrati ai servi: cfr. cc. 71-74. Nel mputo dei costi dei singoli generi alimentari il registro n. 1.037 ha presentato alcuni blemi, nel senso che talora di due o più derrate è indicato un totale unico di spesa: st'ultimo, allora, lo si è diviso tra le due o tre voci, in esso comprese, rifacendosi alla sa media ricavabile dagli importi dei generi alimentari, nei casi in cui compaiono come i singole nelle liste. I nomi dei domestici presenti a Montaldeo, al servizio della signora ella, in numero di 8, risultano dalle scritture del registro 942, c. 76, riguardanti i loro salari. Nella voce «varie» sono compresi il pane fornito al muratore, ai «fittabili» che hanno asato il vino in cantina, al beccamorto, e uomini che hanno refilato le piante di limoni vato nell'orto, battuto il grano e le fave, a un uomo che ha provveduto a cavare l'acqua far irrigare le piante di limoni, a coprirle con paglia, a uomini che hanno fatto l'olio nel o, ai fittabili che hanno fatto «pagliarine» per coprire le piante di limoni, che hanno iato gli alberi e apprestato le fascine nel bosco. Se ne deduce che il monastero ha un orto, iva piante di limoni nel chiostro, nel giardino e nella villa. L'olio è prodotto nelle terre monastero, cfr. cc. 232-233 del registro n. 118: una parte è destinato alla cucina e una e a essere venduto (cfr. cc. 241-242). Vino e aceto sono prodotti anch'essi nelle ville del nastero, cfr. c. 374: sono venduti e costituiscono una fonte di guadagno per i monaci, cfr. 79. Per quanto riguarda la pasta cfr. cc. 261-263.

dovute
caso del
libbre 1.
i mesi di
di nover

Dalle
generi al
riamente
da un m
rerebbe
prezzi, p
tità di d

Per il
sono ser
risulta d

È quin
nenti del
calcolo,
sarebbe
la prepa
preparazi
calorico
fritto e
calcolo
famiglia
evidenzia
che, pur
essere co
considera
il consur
a tavola
essendo
relativi c
all'ingros

[12] Cfr. le

gli acquisti all'ingrosso di derrate, come, ad esempio, nel
a frutta per il mese di ottobre, quando si sono acquistate
375 di mele, provvista per l'inverno, o nel caso del pesce per
febbraio, marzo e settembre e in quello delle uova per i mesi
ıbre e di dicembre.

abelle 1 e 2 è impossibile ricavare i consumi complessivi dei
mentari, perché nel libro di cucina della famiglia solo saltua-
sono espressi i loro quantitativi e il variare dei costi unitari
ese all'altro rende oltremodo difficile il loro computo; occor-
noltre una conoscenza più approfondita sull'andamento dei
er poter azzardare dei calcoli anche approssimativi sulle quan-
errate consumate e quindi sulle calorie assunte.

monastero, invece, il calcolo è più facile, perché le quantità
mpre espresse — sia pure con le riserve dovute — come
lla tabella 4.

di impossibile un confronto tra le calorie assunte dai compo-
a famiglia, del monastero e della servitù. Del resto un tale
basato unicamente sulle quantità delle derrate consumate,
nesatto, perché sull'apporto calorico dei cibi influisce molto
azione. E il registro della famiglia fornisce dettagli sulla
one dei cibi, che fanno propendere per un alto contenuto
delle portate: una predilezione particolare si ha infatti per il
er i piatti ricchi di intingoli. Ci si può limitare pertanto al
elle percentuali dei costi dei generi alimentari, scelti dalla
per l'alimentazione sua e della servitù e dal monastero[12]. Si
no così nelle tabelle 5, 6, e 7 le strutture di spesa, strutture
non rispecchiando del tutto i consumi reali, possono tuttavia
nsiderate indicative, anche se occorre tener presenti alcune
zioni. Nel caso della famiglia si conoscono solo le spese per
no del vino usato in cucina, ma non di quello consumato
e sfuggono al computo della spesa generi alimentari che, pur
annotati giornalmente nel registro, non sono affiancati dai
osti, o perché provenienti da quantitativi di derrate acquistate
so e accumulate nei magazzini di casa o perché forniti diret-

---

[12] Tabelle 4, 5 e 6.

mente dall'allevamento casalingo, come la farina di granturco, i caponi, i polli, le uova, ecc. Nel caso della servitù le percentuali si modificano sostanzialmente, se si considerano i totali di spesa complessivi per il vino e il pane, che il già citato libro di cassa ci fa conoscere limitatamente al periodo compreso tra gennaio e metà maggio. Si sono così computate le nuove percentuali per il periodo gennaio-aprile; risulta che la spesa più elevata per l'alimentazione dei servi, oltre il 60% della spesa totale, è quella del pane e del vino [13]. Anche nel caso del monastero è impossibile conoscere i costi del grano e del vino effettivamente consumati. Da notare inoltre che il registro non riporta i consumi di quei cibi che erano donati ai monaci, ma si limita a indicarne le spese di trasporto, né riporta i consumi dei cibi prodotti nelle terre del monastero stesso: si tratta soprattutto di verdura, frutta, grano e vino [14].

Dalle percentuali risulta che la famiglia destina alla carne di vitello le sue preferenze in fatto di «investimenti alimentari»: a breve distanza seguono il manzo, il pane, la verdura, la frutta, i grassi, il formaggio, la carne salata e le frattaglie. Un confronto tra le percentuali di spesa della famiglia Doria nel 1765 e quelle riportate da Mario Novelli (cfr. nota 1), riferentesi alle spese della famiglia del commissario Giorgio Spinola nel 1614-1615, anche se le prime tendono a essere più alte, perché sono incompleti i computi per certe voci, quali, ad esempio, farina e vino, rileva tuttavia un aumento notevole nella spesa per la carne nel secolo XVIII. Il calcolo delle percentuali di spesa degli investimenti della servitù vede al primo posto il vino e il pane, anche se non è possibile precisare le relative proporzioni, seguiti dal manzo, dalla minestra, dal companatico e dal formaggio. Occorre tener presente che la servitù poteva rifarsi sugli avanzi della mensa dei padroni e riceveva inoltre un salario, con il quale poteva integrare eventuali carenze alimentari [15]. Le spese del monastero invece vedono al primo

[13] Cfr. il registro dell'*Archivio Doria* n. 942, cc. 71-74, la nota n. 4 e la tabella 2.

[14] Anche per il monastero, riguardo ai prodotti di largo consumo, si presenta il problema delle scorte. Il grano, oltre ad essere acquistato a Novi, è prodotto nelle terre del monastero, come del resto l'olio, il vino e l'aceto, nonché i prodotti dell'orto e la frutta.

[15] Sul salario percepito dalla servitù cfr. il registro 942, cc. 74-77, da cui risulta che ai servi era corrisposta anche una strenna natalizia.

uova, seguite da manzo, vitello, pasta e riso, formaggio,
e frutta.
niglia privilegia quindi l'acquisto dei generi più costosi, mentre
isti del monastero mirano a derrate più a buon mercato.
che risulta anche dall'esame dei costi unitari delle derrate,
dai due registri.
compilazione delle tabelle 1 e 3, 5 e 6 i generi alimentari si
gruppati sotto voci generali quali «pasta e riso», «pesce»,
«verdura», etc. allo scopo di facilitare confronti tra le regi-
delle spese della famiglia e quelle del monastero. Ulteriori
sono possibili, tenendo presente la tabella 7 dei prezzi dei
mentari e un'analisi più dettagliata delle percentuali dei generi

tabella 7 viene evidenziata la ricchezza dell'alimentazione
, la cui varietà è dovuta in gran parte alla ricerca della
a scelte raffinate. La farina di grano è acquistata per la
ione di piatti ricercati — torte di verdura — o per la
ne casalinga di paste più gustose — tagliarini, ravioli, cane-
nsarotti —. Riguardo alla voce «pasta e riso» la famiglia
lla pasta il 67,8% e al riso il 32,2% della spesa, invece il
o riserva alla prima il 74,48% e al riso il 25,6%, nonostante
t'ultimo sia di minor costo rispetto alla prima: il riso, però,
se di piatti più raffinati. Tra le paste, la famiglia predilige
ù versatili, come i «maccaroni» e le trenette, usate in una
ietà di minestre e di piatti asciutti, mentre il monastero opta
ideli fini» e i «vermicelli», usati per lo più in minestre

acquisto del vitello significa maggiori spese per la famiglia
a quello del manzo, mentre per il monastero la situazione
: il vitello è più costoso e gli è preferita la carne di manzo.
llame e le frattaglie sono quasi le stesse le voci che figurano
lle spese — nel caso della famiglia i capponi erano allevati in
tuttavia le voci, che dal libro del cuoco risultano rispondenti
tuali di spesa inferiori, denotano scelte particolari per la
one e l'ornamento delle portate.
orni di magro — venerdì e sabato — il consumo del pesce fa
la percentuale di spesa per l'acquisto di questo alimento. La

miglia però non impronta le sue scelte a criteri di economicità compera i pesci più cari, i cui prezzi oscillano da un minimo di ldi 15-20 a un massimo di soldi 46-50 per libbra, anche nelle stagioni cui i prezzi sono più elevati: dentice, figaro, leccia, lingua, loasso, cerna, pesce spada, storione, triglie, trulla. In stagione di bassi prezzi, vece, sono acquistati quei pochi, tra questi ultimi, che figurano nella ta del monastero: dentice e triglie. Se la famiglia preferisce il pesce esco, il monastero riserva una percentuale maggiore di spesa a quello lato o affumicato:

Famiglia Doria	%	Monastero	%
ciughe salate	4,7	merluzzo	10,9
erluzzo	1,5	arenghi	1,4
ccalà	0,7	acciughe	2
enghi	0,06	musciame	0,7
	7,36	salmone	0,7
		caviale	0,6
		baccalà	0,7
			17,0

La stessa ricercatezza nei gusti familiari si nota nel caso della verdura della frutta: pomodori, asparagi ed altre verdure non sono registrati el libro del monastero, dal quale risulta però una tendenza accentuata l'uso dei legumi secchi:

Famiglia Doria	%	Monastero	%
nticchie	0,7	piselli d'Olanda	2,6
ci	0,5	fagioli secchi	4,9
	1,2	ceci	1,9
		lenticchie	2,9
			12,3

i e i funghi in olio non figurano nelle spese del monastero, a all'acquisto dei funghi freschi e secchi cifre ben inferiori quelle della famiglia. E lo stesso avviene nel caso delle tratta di generi considerati di lusso.

abella 8 un raffronto diretto tra i generi consumati dalla Doria e dal monastero evidenzia le scelte operate dai due ciali e i periodi in cui si sono effettuati gli acquisti.

istri è possibile ricavare i prezzi unitari dei generi alimentari certa approssimazione, considerata la probabile esistenza di entuale, seppur minima, di guadagno da parte del cuoco nomo, se non di entrambi. Nelle tabelle 9 e 10 si sono prezzi ricavati dai registri della famiglia Doria e del mona- San Gerolamo di Quarto, che, se pure non riguardano la elle derrate, si riferiscono a una parte notevole dei generi

e informazioni fornite da questi registri sui consumi alimen- er la storia sociale ed economica, si possono utilizzare anche dio della cultura alimentare e della gastronomia.

ggi suntuarie del periodo precedente colpiscono soprattutto i pranzi, preparati in circostanze eccezionali, vere occasioni di ne del conseguimento di una certa posizione sociale, dalla ecolo XVI in poi queste disposizioni si ripetono sempre più te nella consapevolezza crescente di non essere osservate. ilmente da questo periodo che le famiglie nobili genovesi, nezzi, adottano un nuovo stile di vita, coincidente con l'amore nora in splendidi palazzi, ornati di capolavori di pittura, stile nza anche l'alimentazione e introduce alcune novità.

ico Filippo Casoni (1662-1723) parla dell'alimentazione delle dalle sue parole si desume che è tenuta in somma conside- qualità dei cibi piuttosto che la quantità, che le famiglie mangiano due volte al giorno, a pranzo e a cena, e che la ipica del pranzo è articolata su due o tre piatti al massimo: carne arrostita e carne lessa. A queste portate si aggiungono dei più ricchi antipasto e frutta.

secolo XVII si è affermata infatti l'idea di un piatto conclu- ranzo, a base di frutta e, più raramente, di dolce, sostituiti

ıtrambi, talora, da un piatto di verdure: troviamo infatti nei registri voci «piselli per frutta», «carciofoli per frutta» etc. e questa abitune perdura nel secolo successivo. La cena si articola al massimo in ıe piatti: è d'obbligo la minestra, seguita da poca carne.

Il secolo XVII ha quindi una sua cultura dell'alimentazione, di cui tri aspetti sono evidenziati dal Casoni. Ad esempio, la moderazione el cibo, come il consumare carni molto cotte e stagionate, e, soprattto, l'alimentazione a base di vegetali sono accorgimenti che si ritiene voriscano la longevità. La digestione deve essere aiutata, evitando di oricarsi subito dopo i pasti, ma lasciando trascorrere un intervallo di n'ora o due almeno. Quindi sfarzo nei pranzi ufficiali, ma moderaıone nell'alimentazione quotidiana [16].

[16] Cfr. W. KULA, *Problemi* ... cit., pp. 225-227; per alimentazione intesa come sistema di omunicazione cfr. R. BARTHES, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, in *Pour e histoire* ... cit., pp. 307-315. ASGE, *Manoscritti biblioteca, Leggi* n. 60, (1571-1616), estratto ıi «Capitoli sopra il vestir delle donne approvati dal Gran Consiglio a 2 febraro e publicati 4 di detto 1583», c. 66*r*: «Che dall'istesso primo giorno di quadragesima in poi, nelli pasti conviti di nozze, che si fanno, così in casa del padre, come del sposo, quando la sposa va marito, e che poi occorrono farsi per un mese appresso in qualsivogli altro luogo, dove ıtervenghi detta sposa, non si debba fare se non una sorta di tavola, in modo che le volette, o sia tavolini (così chiamate comunemente) sieno proibiti, e circa le vivande, in gni parte della tavola si debbano ugualmente servare gli ordini o sia tariffa, de' quale sarà opia appresso il Magistrato delle Pompe, sotto pena alli contrafacienti in ogn'una delle dette ose di scuti cento per ogni volta che si contrafarà, e di più alli cuoqui, servitori o famegli, ıe intervenissero in detti conviti di qualche una di dette contrafattioni, di scuti diece, per la rima volta, di venti per la seconda e di trenta per la terza e poi per ogni altra volta di scuti enta d'ora in oro, come sopra». Alle cc. 66*v*-67*r*: «Meta ossia tariffa da servarsi come sopra ei conviti e pasti di nozze, approvata e stabilita dalli due Serenissimi Colleggi questo giorno di febbraro 1583. Il vino et aqua per bere in detti conviti si metta in tavola in amole di etro insieme con li gotti parimente di vetro e ciò per evittare la confusione de' servitori. he serva a sei persone per piato fra di dentro e di fuori la tavola. La prima misia sia di ualunque sorte di frutta, secondo la staggione, compreso biscotti, biscotelli e canestreletti, scluso sempre zuccata, pignocata, marzapani e zenzari verdi, come cose di molta spesa senza roposito. La seconda misia sia di tre sorti di rosti al più, esclusi sempre fagiani et pavoni, et i pastizzetti di medolla et d'insalata et di salsa et di salato. La terza misia sia l'aggiongere in aula sino in due sorti di minestra et sino in due sorti di lesso, esclusi sempre fagiani et avoni, come sopra, et di più l'aggiongere come sopra, uno salato et insalata cotta. La quarta ia di borbonese, olive et frutte, secondo la stagione, escluso terre truffole. Et all'ultimo onfecioni, cioè cinamomi, amandole, nocciole, pignoli et altre simili più minestre et solite». Per quanto riguarda il giudizio di Filippo Casoni sugli usi alimentari dei Genovesi cfr. ARCHIVO STORICO DEL COMUNE DI GENOVA, *Manoscritti Brignole Sale*, n. 110 bis E.14 (secolo XVII, carteggio: F. CASONI, *Costumi dei Genovesi)*.

ri del cuoco tuttavia emerge un altro aspetto, la varietà
ndamento dei piatti e delle derrate, varietà sempre più
nel prosieguo del tempo, nonostante gli ostacoli frapposti
nde stagionali all'approvvigionamento di generi alimentari,
dalla consuetudine, scrupolosamente seguita, di mangiare di
venerdì e al sabato. Alla base del pranzo e della cena è la
ituita in questi due giorni dal pesce, ma accompagnata da
a varietà nella scelta stessa delle carni, nei modi di prepara-
ell'accompagnamento con altri piatti.

olo XVII rari sono gli antipasti e rari i dolci, preparati
mente con uova e latte, mandorle, polvere di riso, colla di
sumati una volta alla settimana o intervallati da più ampi
tempo. Molto usata è invece l'insalata, d'obbligo con il lesso:
lesso», un binomio inscindibile della lista giornaliera. Comun-
in questo periodo la cucina è abbastanza ricca: minestre fatte
enti tipi di verdure, ripieni, torte di verdura, uso di salumi
mortadella e salamone di Bologna — canestrelletti e altro [17].
ne del secolo XVII nei libri di cucina si notano alcuni
i significativi, ai quali già si è accennato: in genere sembra
inconcepibile l'idea di elencare semplicemente le derrate e si
modo di cucinare i cibi; a poco a poco le liste si trasformano
di piatti, in menù, i cui ingredienti sono indicati insieme
mente, ma comunque sempre abbastanza bene individuabili.
erimento al piatto e non ai semplici generi alimentari è un
li più: l'associazione di ingredienti a costituire piatti e l'ac-
o di portate diverse sono indici di una sensibilità del tutto
e investe l'organizzazione alimentare e la combinazione stessa
enti. È ricercata non solo l'estrema varietà del cibo, ma
trema varietà di abbinamenti di generi alimentari. È una
che sarebbe riduttivo confinare al campo della compilazione
egistri, quindi, ma che investe direttamente l'alimentazione
nodi di essere.

olo XVIII gli antipasti sono preparati con carne, pesce,
dure, salse — è del tutto nuovo il gusto per la salsa che

---

ori di cucina del secolo XVII.

si accompagna con i più svariati cibi — e per i cibi «falsiti» (farciti). Gli antipasti, inoltre, sono molto più frequenti. Se già un secolo prima il semplice nome «minestra» stava ad indicare minestre e zuppe preparate con diversi ingredienti, nel '700 il loro elenco, ancora abbastanza contenuto nei primi decenni, si allunga incredibilmente.

Manzo e vitello, polli ed altre carni, cucinati lessi o arrostiti, fegato, raccetti, cervello fritti, cioè i piatti tramandati dal secolo XVII, sono sempre presenti ma è senza dubbio più vario il modo di cuocere le carni, che ora sono anche grigliate, ripiene, al cartoccio. Per certi piatti sono ricercati tagli particolari di carne bovina.

Il libro del cuoco della famiglia Doria del 1765 elenca nelle liste di spesa anche la farina di mais, mentre un registro più tardo, il n. 1.038 dell'archivio Doria, degli anni 1785-1786, testimonia l'uso della patata per la preparazione del «budino o dolce di patate con crema», nelle scritture alle date 2 e 6 marzo 1785.

Si fa più frequente l'uso del formaggio. Non è più servito il solo piacentino, ma anche altri tipi di latticini: la ricotta, il formaggio salato, il parmigiano, il formaggio di Olanda e quello di Ungheria. La «prescinsola», specie di formaggio locale cagliato, continua ad essere adoperata, come un secolo prima, per i ripieni e per le torte di verdura e formaggio.

Tra i condimenti preferiti sono il burro e l'olio; il lardo è impiegato soprattutto per gli arrosti; in febbraio con lo strutto si friggono le frittelle di Carnevale. Perde terreno la «grascia», di uso molto più generalizzato nel secolo XVII. Le spezie sono acquistate ancora con una certa frequenza, almeno nella prima metà del secolo.

Si allunga l'elenco dei dolci. È un cambiamento inevitabile in un secolo che ha affinato il gusto per lo zucchero, il cacao e il caffé. Ma a Genova la rivoluzione dolciaria ha percorso strade particolari. Nei libri di cucina del '600 i dolci menzionati sono a base di latte, uova e farina, mandorle e polvere di riso, compreso naturalmente lo zucchero; la frutta è usata per i sorbetti. Per il secolo XVII non si hanno testimonianze di dolci a base di frutta. Se ciò non esclude del tutto l'esistenza di questi tipi di dessert, tuttavia si può dire che fin dagli inizi del secolo XVIII la frutta fa il suo ingresso trionfale nelle ricette come ingrediente che dà sapore a torte e tartelette.

Dal r
Doria, c
il loro u
per gli
Delle
secolo X
Doria d
verificar
pranzo e
alimenta
pleta. L
Il pra
zuppa, s
due o t
manzo,
questa s
se sono
minestra
successiv
altri gio
oppure
qualora
Due p
stra o,
oppure
Gli el
tano di s
dei cibi,
negli ele

[18] Cfr. i
dell'*Archiv*
cassa 942,
[19] Basta
Per quanto
rispetto pe
uova, verd

gistro del 1765 non risultano i consumi, da parte della famiglia
i cioccolato, caffé e té, le tre «novità» del secolo XVIII, ma
so è testimoniato dal libro di piccola cassa, già menzionato,
nni 1762-1763 [18].

abitudini alimentari di una famiglia genovese alla metà del
VIII ci informa più puntualmente il registro della famiglia
l 1765. Attraverso l'indicazione dei singoli piatti è possibile
, giorno per giorno, l'esistenza di schemi prestabiliti, uno per il
uno per la cena, tali da garantire un avvicendamento di generi
i alquanto vario, ritenuto ottimale per un'alimentazione com-
uniche eccezioni sono costituite dai pranzi con molti invitati.
nzo si articola in cinque o sei portate, una minestra, una
ostituibili entrambe con un piatto asciutto, alle quali seguono
e piatti di carne, di cui uno quasi sempre di vitello o di
e infine un piatto di formaggio, di frutta o di dolce. Su
truttura sono inserite varianti, che ne smorzano la rigidezza:
presenti uno o più antipasti, allora in lista figura la sola
o la sola zuppa oppure si riducono di numero le tre portate
e. Lo stesso schema si ripete nei giorni di magro o anche in
ni della settimana, quando si sostituisce la carne con il pesce
on altra pietanza nelle tre portate sopra indicate, specialmente
l pesce sia già rappresentato nell'antipasto.

iatti, in genere, costituiscono la cena, una zuppa o una mine-
più spesso, brodo e fideli e una pietanza a base di vitello
li uova e verdura [19].

menti insostituibili nell'alimentazione quotidiana, che impron-
é lo schema o, meglio, gli schemi di preparazione e assunzione
sono quelli, le cui voci si ripetono con costante regolarità
nchi giornalieri di generi alimentari: i farinacei — pane e pasta

---

generale i registri del secolo XVIII; per i dolci cfr. in particolare i registri
Doria nn. 802, 817, 834 ecc. e, più avanti, la nota n. 24; cfr. il registro di piccola
c. 83-86.

scorrere gli elenchi giornalieri di spesa per accertare l'esistenza di questo schema.
riguarda i pranzi cfr. la nota n. 10. Da tutti i registri risulta lo scrupoloso
i giorni di magro — il venerdì e il sabato — con consumo esclusivo di pesce,
re.

la carne, soprattutto quella bovina, ovina, il pollame, il pesce, e la rdura e le uova.

Il pane è di uso quotidiano e, di solito, è preparato in casa, ma portato a cuocere dal fornaio e, come ingrediente, serve a rendere ù denso il brodo della zuppa o è immerso in essa a pezzetti.

Della pasta acquistata le trenette e i maccheroni sono adoperati lle minestre di verdura o sono serviti asciutti, soprattutto gli ultimi; ideli, invece, si accompagnano al brodo e costituiscono spesso una lle portate della cena. La pasta confezionata in casa — corzetti, violi, tagliarini — è servita nella minestra o asciutta. Il riso è un ro ingrediente spesso presente nelle minestre di verdura e, asciutto, servito come «riso a rosto» o «riso falsito»[20].

Per quanto riguarda la preparazione dei secondi, la preferenza va le carni arrostite — di vitello, pollo, cappone, piccioni, quaglie, rdi, beccacce, pernici e starne —, mentre il manzo è cucinato a stu- to o è lesso. Le carni ovine si prestano ad essere arrostite, fritte, alsite» o ripiene.

Anche se si sono indicati i modi prevalenti di cucinare le carni, entranti ormai in una consolidata abitudine, si deve segnalare una rta versatilità, a cui si prestano alcune di esse, soprattutto il vitello, l essere preparate in altri modi.

Fegato, laccetti, cervello, filetti, granelli sono in genere fritti, se ucinati da soli; il fegato si presta, però, alla preparazione di altri

[20] Per la cottura del pane presso il fornaio cfr. il registro n. 942 dell'*Archivio Doria* alle cc. e 83; dal fornaio sono cotti anche i dolci, cfr. il n. 1.037 in data 10 novembre 1765, orno in cui è registrata la spesa per la cottura di un pan di Spagna. Nel registro n. 1037 on si sa che peso e che forma abbia il pane servito a tavola: solo sporadicamente sono enzionate le «michette». Il pane grattugiato serve per friggere i cibi e per preparare ripieni. maccheroni, usati in minestra e, alla sera, anche in brodo, si accompagnano soprattutto con funghi e, in misura minore, con i legumi, in particolare i piselli. Le trenette sono usate in inestra, con i legumi, soprattutto piselli e fagioli, ma anche con ceci, lenticchie e fave. Il so è sovente una componente delle minestre di verdura e delle zuppe, ma è servito anche «puré» con i piselli (20 febbraio), è alla base del «risotto alla milanese» (17 febbraio), servito al sugo (15 luglio), «a rosto» (ad es. 23 settembre), «falsito» (ad es. 29 gennaio) serve per preparare i canelotti insieme a cervello e fegato (8 gennaio) e laccetti e cervella 2 agosto). La minestra «mischia», ossia la minestra di verdura, usa tutte le verdure, in rticolar modo sono ricordati nelle liste i cavoli neri, i cavoli lombardi, la zucca. Le zuppe ono a base di legumi e di verdure — lattughe, erbe, finocchio, rapacavoli —, di carne, oprattutto rane, gamberi, piccioni, trippe e anche di mandorle.

piatti. Di
come ing
violi, car
zuppa, m
la cime e

La car
raramente
tadella e
di verdur

[21] La carn
per la prepa
vitello è ser
«bonetto», i
falsa, di sug
dicembre). I
verdure o la
ragù e il sug
a stufato o l
ma anche b
bolliti, «falsi
di piatti fre
a stufato. I
pernici, qua
a stufato, la
oppure con
le parti usat
i laccetti, le
orecchie, i l
della «testa
stecchi con i
tomaselle. Il
è fritto insie
canelotti di
accompagnat
tettina è usat
nella «falsa»
ripiena. I p
pagaro, luce
sagaro, bian
base della p
liste giornali
e «in bonett
zuppa, gamb

solito le frattaglie, e in special modo la «tettina», sono usate redienti per «bonetti», cima, «gobeletti», «pasticciotti», ra- elotti. I granelli sono fritti; le trippe sono alla base della entre il «regio» serve come involucro per le «tomaselle», per per il «regio pieno».

ne di maiale, arrostita, è usata come piatto singolo, servito , mentre più spesso in forma di salciccia, «mondiola», mor- prosciutto serve per insaporire e dare sostanza alle minestre a e per condire i piatti[21].

---

e di vitello è cucinata prevalentemente arrosto, ma il vitello è utilizzato anche azione della cima ripiena, di polpette, tomaselle; costole e petto sono grigliati. Il ito al cartoccio, è stufato, pasticciato ed è ingrediente per la preparazione di un nsieme a laccetti e carciofi (16 aprile); serve per la preparazione di brodo, di , del colì e del fricandò; è «falsito», impanato e fritto oppure «a figaretto» (15 a lingua di vitello è alla base di piatti freddi, arricchiti con altri ingredienti, ccetti, ed è bollita, ma anche salata. La carne di manzo serve per preparare il o ed è usata anche in zuppe e minestre. Come portata a sé, il manzo è cucinato ollito, arrostito o a «giardinetto». Il cappone è servito prevalentemente arrosto, llito, in cotolette e in «fricassea». I pollastri sono prevalentemente arrostiti, i» marinati, in cotolette, ma serviti anche fritti, in «fricassea», e sono alla base di, come i capponi. Il gallotto è servito arrosto o in pasticcio; l'anatra invece piccioni sono arrostiti, bolliti, a «fricassea» e preparati in «bonetto». Tordi, glie, beccacce, starne sono per lo più arrostiti; i colombacci sono preparati epre al sangue, arrosto e a stufato. La luganega da sola è servita per «entremé» l vino; è un ingrediente per i ravioli e per insaporire le minestre. Del montone sono le lingue, le cotolette, le coste, le code, il cervello, il gigotto; dell'agnello costolette, la coda, i piedi, questi ultimi per lo più «falsiti»; del capretto le ccetti, le cotolette e la spalletta ripiena. Il cinghiale è usato come ingrediente n cascetta» (26 gennaio). Il fegato è servito in forme come paté, è preparato in laccetti, è servito come antipasto o, altrimenti, è usato per i canelotti di riso, le cervello è falsito, è servito in «bonetto», in antipasto con laccetti e carciofi, ne a laccetti e filetti; come ingrediente di altri piatti serve per la preparazione di riso, di pasticciotti, di canestrelletti, della cima di vitello. I laccetti in genere o i piatti freddi e sono ingredienti dei canelotti di riso e dei pasticciotti. La nei gobeletti, nelle tomaselle, nei ravioli, nei canestrelletti, nei ripieni di verdura, I filetti sono, in genere, fritti: sono anche ingredienti della cima e della spalletta sci prevalentemente bolliti sono: dentice, lingua, loasso, merluzzo, gamberi, na, palamita, ombrina, trota, pesce spada. I pesci fritti sono: triglie, lingue, alici, hetti, pagaro, rondanino, totani, rossetti. Il sagaro è servito con salsa ed è alla eparazione della «falsa», come il budego, e del colì. Le alici sono salate. Dalle ere emergono altre preparazioni: le triglie nel piatto, il baccalà «alla gesuita» », le alici al cartoccio, il merluzzo «alla gesuita» e «alla cappuccina», gamberi in eri per marinata, alici «falsite», aragosta piena, pesce per colì.

Le verdure, giornalmente usate nelle minestre e zuppe e presenti ogni giorno in lista, comprese nella voce generica «insalata», che sottolinea generi diversi, variabili stagionalmente, accompagnano i piatti freddi e quelli di carne come contorni ed entrano in composizione con altri ingredienti nella preparazione di ripieni e torte salate.

Il formaggio da tavola — il piacentino, più pregiato, e le formaggette di mongiardino, meno raffinate e più economiche — è gustato come piatto a sé; per i ripieni e le torte è usata la varietà locale, la prescinsola [22].

Dagli elenchi giornalieri di spesa prendono corpo e si evidenziano certe associazioni costanti di generi alimentari, tendenti a ripetersi, dalle più semplici alle più composite.

Nel caso della pasta, l'associazione più frequente è quella farina-uova, alla base della preparazione della pasta fatta in casa — lasagne, corzetti, tagliarini — e, tra le più semplici, vanno ricordate quelle pasta-verdure e pasta-legumi, molto ricorrente quest'ultima, e infine quella riso-verdure, ingredienti pressoché costanti di zuppe e minestre [23].

[22] Le verdure accompagnano la carne, come, ad esempio, i cavoli con la mortadella (21 maggio), carciofi con il piatto freddo di laccetti (13 maggio), i carciofi con i fegati di pollo (29 maggio). Spesso sono usate come piatti a sé: i carciofi sono bolliti, serviti con i funghi, con la panizza o al fuoco. Tra le pietanze a base di verdure sono da annoverare il «bonetto con i cardi»: i ripieni di carciofi, lattughe, melanzane, zucchette, cavoli e le verdure «falsite», come cavoli, carciofi, zucchette, cocomeri; i navoni «alla crema», gli spinaci «all'antica»; il selaro al parmigiano; i cardi alla parmigiana. Carciofi, lattughe e melanzane si accompagnano con le uova. Al «colì» sono preparati i cardi, i fagioli, i piselli, il sedano. Per la preparazione di salse sono adoperati gli spinaci, i piselli, le fave, i cocomeri, le scarole, i pinoli, i navoni, il sedano. Alcune verdure sono fritte — carciofi, melanzane, zucca, cardi —, altre sono servite in insalata, come i broccoli, i cavoli neri, gli spinaci e l'erba agretta; i rapacavoli sono serviti al sugo, la scorzonera si accompagna con i funghi e con i fagioli, i navoni con i pomodori. I funghi sono serviti fritti, salati, sott'olio, con le uova, al «funghetto», «falsiti», ripieni. I trifoli sono serviti con le uova, al burro o con i pinoli. Verdura da insalata di vario tipo, a seconda delle stagioni, è compresa nella voce «insalata», che appare giornalmente nelle liste di spesa.

[23] Per le lasagne cfr. il 18 gennaio, per i corzetti il 10 marzo, per i tagliarini il 25 febbraio. Le verdure, menzionate nei conti giornalieri, usate in minestre con la pasta sono i cavoli neri, i cavoli lombardi, i cardi, il cavolfiore, i navoni, la zucca, le rape, il crescione e naturalmente i legumi, soprattutto piselli, fagioli, lenticchie, ceci e fave. Il riso nella minestra mischia è associato spesso alle verdure e legumi sopra citati e inoltre ai carciofi e lattughe, alle zucchette e melanzane.

pietanze un binomio inscindibile è quello uova-verdure; alla la preparazione della farinata, della «panizza» e del «casta- stanno la farina di ceci o di castagne, in composizione con cqua.

sociazioni più complesse fondono i gusti dei vari generi, che ongono, in un sapore nuovo, reso magari più omogeneo unta di altri elementi, le spezie. È il caso dei ravioli e delle ate, i cui ingredienti, farina, uova, burro o altri grassi, for- verdura, si spersonalizzano nella preparazione del ripieno, mporsi in un nuovo aspetto e in una nuova fragranza. È cu- me gli stessi ingredienti, dagli ultimi decenni del '600, si nelle torte dolci attraverso la sostituzione dello zucchero, ucata» o della frutta al formaggio e alle verdure[24].

---

etanze più semplici sono composte da un ingrediente prevalente: è il caso delle di pasta di pane, dei «frisuoli» di zucca e di quelli di panizza, dei funghi fritti, lli» di zucca oppure dei cocchetti di riso. Pietanze più complesse sono quelle lue ingredienti predominanti, come il caso del «biscotto condito», cioè galletta pesce, oppure quello delle uova, servite con crema o salsa oppure «alla prus- sono già visti alla nota n. 22 i piatti a base di verdura e di uova, a cui si ggiungere la frittata con uova ed erbe, con uova e carciofi, le uova al colì con Abbastanza usate sono la polenta e la panizza, cucinata, quest'ultima, anche a di «frisuoli», la farinata di farina di ceci e quella con farina di castagne, il «castagnaccio». Passando alle ricette con una pluralità di ingredienti, ci si ei ravioli, i cui ingredienti sono farina, uova, erbe o borragini, prescinsola, dolla e luganega, e le torte salate, preparate con riso e uova, con carciofi la, oppure con erbe e prescinsola, con cipolle e prescinsola, con funghi e pre- piatti sopra menzionati vedono tra i loro ingredienti anche la farina, le uova La cima di vitello annovera tra i suoi ingredienti le uova, il filetto, il cervello. atti compositi, rientranti nella tradizione ligure, ricordati nel registro n. 1.037 i libri di cucina, in cui è adoperata anche la carne, sono: i «gobeletti» preparati tettina, pistacci, pinoli; i «canelotti di riso» con uova, cervello, fegati e laccetti; sito» con uova, ragù, luganega, piccioni, cervello, e fegato; le «tomaselle» on fegato, ragù, tettina e regio, midolla; i «pasticciotti» con burro o grascia, ti, cervello, midolla, riso, filetti, regio, laccetti; le «granate di riso» con ragù, vello; i «canestrelletti» con laccetti e cervello; i «pansarotti» con zucca, sucata, afferano e mandorle. Per quanto riguarda i dolci, gli ingredienti base delle le uova, il burro e la farina, a cui si aggiungono le ciliegie (reg. 802); spesso on è menzionata nelle liste di spesa, ma solo le uova e il burro, associati ad egg. 802, 817), sucata e pesche (reg. 817), mele (*ibidem*), canbella e persicata esso nelle liste appare solo il burro, a cui si aggiungono farina, merelli e persi- 02), mandorle, cannella e persicata (reg. 817), amarene e sucata (*ibidem*), pesche arene, zucchero, cannella e persicata (reg. 834), pesche, pere e zucchero (*ibidem*).

La carne non entra a far parte dei piatti composti, ma, tutt'al più, frattaglie sono ingredienti del ripieno della cima di vitello, insieme tutti gli altri generi alimentari sopra menzionati, esclusa la farina. nella cima la carne è impiegata come involucro edibile, come ontenitore, così come nel regio ripieno, come profilo esteriore che elimita e dà forma alla fetta, servita nel piatto.

Del resto nella cucina genovese, di tipo mediterraneo, la carne on ha molta parte, in quanto la natura prevalentemente montuosa el suolo non favorisce l'allevamento bovino e suino, ma piuttosto uello ovino e un allevamento di tipo domestico, dal quale proven- ono in abbondanza le uova, base di tutti i ripieni tipici della cucina gure. La natura del suolo e il suo adattamento a fasce permettono vece la coltivazione delle verdure dell'orto, la produzione dell'olio della frutta. Le castagne sono, invece, prodotti tipici dei boschi ell'Appennino, mentre i pesci provengono dal mare prospiciente le ste.

È una cucina povera, che ha saputo sopperire in modo disinvolto brillante alla mancanza di alimenti completi dal punto di vista utritivo, come il latte, o energetici, come la carne e i grassi animali, nendo insieme il poco o il non molto in piatti, che risultano essere

on si può stabilire se queste differenze siano dovute a diverse ricette oppure alla semplice nenticanza nel nominare gli ingredienti. Altre torte ricordate nei libri di cucina sono ella di «agratio» con agratio e zucchero (*ibidem*), e la focaccia dolce con pesche e zucero (*ibidem*). Accanto a queste novità del secolo XVIII si trovano altri tipi di dolci: nnoni con la crema (regg. 817, 834), canestrelletti (regg. 802, 817, 834), canestrelletti n riso (reg. 834), bianco di mandorle (regg. 802, 817, 834), latte cotto (regg. 802, 817), te a rosto (reg. 834), gobeletti dolci con burro, zucchero, uova e midolla (reg. 802), sticciotti con burro, uova, cui si aggiungono sucata e cannella, oppure latte e polvere di o, oppure strutto, midolla e sucata, oppure merelli e persicata, oppure mele (reg. 817), ppa di amarene (*ibidem*), pasticcio di riso (*ibidem*), sfogliatelle di uova e burro oppure di va, burro e mele (*ibidem*), sorbetti di amarene, frutta mista, limoni, mandorle amare cannella, merelli, merelli e cannella (regg. 817, 834) tartelette con amarene, albicocche, erelli e pesche (reg. 834), marmellata di mele, pesche e pere (*ibidem*). Il cioccolato servito con pane abbrustolito (reg. 802), con il sale e freddo (reg. 817), con la cannella g. 834). Dal registro n. 1.037 dell'archivio Doria risulta che i dolci consumati siano le te di amarene, mandorle, fragole, quelle di «agratio», zucche e sucata, la torta alla ncese. Inoltre nelle liste del registro figurano le sfogliate con sucata, le paste di burro mandorle, il latte a rosto, il latte alla spagnola, i canestrelletti, la crema al forno, le telette con i merelli.

a di tutti i generi alimentari a disposizione[25]. E il persistere
o carattere composito del cibo, anche a livello inconscio
dei nostri registri, lo si avverte nel modo in cui sono scritte
azioni del libro di cucina: dei singoli piatti genovesi non
a la spesa complessiva, comprensiva di tutte le componenti,
uno di essi è scomposto nei suoi elementi, che figurano
ci a sé stanti, portanti, a mo' di richiamo, l'indicazione della
one, di cui sono ingredienti. È un modo di cucinare che si
e e si ricompone nelle combinazioni accennate, adattabile
zioni più diverse, essenzialmente pratico. Proprio per questi
le famiglie genovesi, fra cui i Doria di Montaldeo, lo hanno
to. Come risulta dal libro del cuoco, la famiglia Doria non
alla cucina genovese, non tanto per motivi di ordine econo-
a per un uso alimentare ormai consolidato, vantaggioso,
ffre un'estrema varietà non solo di gusti, ma anche di
oni, che sono un concentrato di principi nutritivi, tale da
un'alimentazione pressoché completa. E la famiglia alterna
voltura queste portate ai piatti di carne. È in questi ultimi,
dizionali, ma divenuti nel '700 più frequenti, che si fa sentire
a straniera.

secolo precedente l'influsso estero era limitato ai grandi pranzi
ifestava con la ricerca di squisitezze esotiche, di ornamenti

---

l Medioevo la cultura alimentare ligure è una cultura degli alimenti vegetali in
zione alla cultura continentale nordica: cfr. M. MONTANARI, *Alimentazione* ... cit.,
uesto suo carattere è mantenuto anche nel secolo XVIII. I prodotti tipici del
ure sono: ortaggi, legumi, vino, olio, frutta. I tratti del paesaggio che nel secolo
iscono i viaggiatori forestieri sono le distese di piante di olive, di arance, di
lberi da frutta, che ricoprono i declivi: cfr. G. MARCENARO, *Viaggiatori* ... cit.,
6, 44, 47 e 49-50. Tobias George Smollet nel 1765 afferma: «Si potrebbe credere
regione montana come questa abbondino le capre; infatti ne scorsi molte greggi
gli anfratti delle rupi. Eppure non potei mai procurarmi mezzo litro di latte per
anche se l'avessi pagato a peso d'oro. Qui la gente non si sogna nemmeno di
latte puro come alimento e, quando ne domandate ai pastori, vi si mettono
uardarvi con una stupida espressione di stupore, che vi fa saltar la mosca al naso.
ia che l'istinto non insegni ai contadini di nutrire i loro bambini con latte di
più salubre e aggradevole del misero cibo con cui si sostentano», cfr. G.
, *Viaggiatori* ... cit., p. 45. Sui problemi riguardanti lo sfruttamento agrico-
del territorio ligure cfr. E. GRENDI, *Introduzione* ... cit., pp. 15-35 e 89-142; M.
la storia del paesaggio agrario in Liguria, in «Atti della Società ligure di storia
XII (1972), pp. 203-360.

elle portate e di ostentazione nell'argenteria e nella biancheria da vola, elementi pronti ad appagare soprattutto la vista, nel secolo VIII entrano a far parte delle biblioteche delle famiglie quei manuali cucina, provenienti dalla Francia, che si prefiggono come scopo uello di proporre al lettore e al cuoco ricette abbastanza semplici ed onomiche, tali da poter essere utilizzate non esclusivamente dalle miglie nobili, ma anche dal ceto medio [26].

Nella prima metà del secolo XVIII comincia a entrare nell'uso la rminologia del servizio alla francese e voci come «entré» o «entre-é» sono attribuite a piatti tradizionali; dalla metà del secolo in poi vece sono introdotti i veri e propri piatti francesi. Questi ultimi elle liste di spesa della famiglia Doria non sono scomposti nei loro ementi, come quelli genovesi, ma ciascuno è subito individuabile me unità a sé stante ed è nominato con il suo nome, comprensivo una pluralità di ingredienti che non è possibile determinare da uanto risulta o, meglio, non risulta dalle scritture del libro del oco. Per la preparazione dei piatti francesi ci si serviva, con ogni obabilità, di un manuale di cucina, al quale si poteva sempre far mando per gli ingredienti usati, mentre l'inesistenza di ricettari nel so della cucina genovese — il primo manuale di cucina risale alla conda metà del secolo XIX — faceva sì che al carattere prati-economico si unisse una certa libertà di scelta di ingredienti e di rianti, perfettamente rispondente alle diversità stagionali e di pos-ibilità di spesa.

Nell'alimentazione quotidiana la cucina genovese continua quindi sostenere bene il confronto con quella francese: il tramandarsi orale

[26] Cfr. *Costumi dei Genovesi* del Casoni, citato nella nota 16. La biblioteca Brignole Sale, nservata presso la Biblioteca civica Berio di Genova, annovera testi francesi di cucina, lenti ai secoli XVII e soprattutto XVIII: Sieur de la VARENNE, *Le cuisinier français*, Lyon 53; *Les delices de la campagne, suite du Jardinier français où il est enseigné aux cuisiniers, boulangers, issiers et autres personnes à preparer pour l'usage de la vie tout ce qui croit sur la terre et dans les x*, Amsterdam 1655; M. MASSIALOT, *Cuisinier royal et bourgeois*, Paris 1737; *Nouvelle instruction r les confitures, les liqueurs et les fruits*, Paris 1734; *Les dons de Comus ou l'art de la cuisine reduit pratique*, Paris 1750; *La science du maître d'hôtel cuisinier*, Paris 1773; *La cuisinière bourgeoise i de l'office*, Paris 1793. I libri di cucina non hanno tramandato ricette tipiche della cucina ure, ma offrono testimonianza degli ingredienti usati per la preparazione dei piatti più ici. Una ricetta del pollo a fricassea, invece, ci è stata riferita nel 1739 da Charles de osses, cfr. G. MARCENARO, *Viaggiatori* ... cit., p. 38. Il manoscritto Mr. IV 1.42 della blioteca civica Berio ci ha conservato una ricetta del «bianco di latte o amandole».

delle ric
pur sem
parziale,
da assic
Anch
vese e
proprio
svantag
genoves
diverse
timballi,
Quell
XIX: in
più in
esclusiv

[27] Cfr.
782-783, 7
Brignole-De

ette, patrimonio culturale e professionale dei cuochi, introduce, ore nell'ambito della tradizione, una possibilità di innovazione che le garantisce una freschezza e un'attualità e semplicità tali irarle la sopravvivenza nell'alimentazione quotidiana.

nei grandi pranzi si assiste a un compromesso: cucina geno- ucina francese si fronteggiano e si alternano con equilibrio, in un campo in cui la tradizione locale avrebbe potuto essere iata. Del resto, in questo periodo, la vitalità della tradizione è testimoniata dai trattati italiani di cucina, in cui figurano icette di «zuppa alla genovese», bocconetti, insalatine, panizze, tutti piatti della migliore tradizione ligure.

genovese è una tradizione viva, che perdura anche nel secolo casa Brignole, negli anni 1832-1834, pur vivendo la famiglia rancia che a Genova, cucina un cuoco che prepara i cibi mente alla maniera genovese[27].

L'arte della cucina in Italia, a cura di E. FACCIOLI, Torino 1987, pp., 756, 768, 37 e 795-796; cfr. anche ARCHIVIO STORICO DEL COMUNE DI GENOVA, *Archivio Ferrari*, Libro di cucina degli anni 1832-34.

TABELLA 1 – Famiglia Doria. Spese di cucina per

Gruppi alimentari	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Lu
ane	6.08	7.18	5.04	6.12.04	9.07.08	13.18.08	29
arina	0.12	0.02.08	1.07.04	0.04			4.
asta e riso	3.18.08	6.13.08	6.11.06	6.14.02	5.14	5.10.08	7.
itello	38.04.08	22	14.06	29.03	28.06	25.02.04	73.
anzo	16.00.08	8.07	7.05.04	15.02.08	12.06	11.08	33.
ollame	7.06.04	11.12	11.12	17.08	20.18	14.02	40.
vini	5.06	3.18		7.03.04	5.16.08	1.14	9
rattaglie	13.18	8.04	6.08	11.17.08	14.07.04	7.13.08	28.
arne suina	9.04.08	4.04		5.02	5.04	1.04	19.
elvaggina	3.08	5.08	4.04.08	3.04			
esce	15.13.04	26.14	40.02.10	20.17.04	26.01	14.06	44.
ova	9.14	10.06.04	3.14.08	1.10	1.12	4.16.04	9.
atticini	15.11	15.15.04	10.06.08	15.01	14.05.08	11.16.08	17.
rassi	15.09.08	11.15	4.10	11.09.08	11.12.08	7.00.10	29.
erdura	11.12	21.16.10	25.00.04	29.13.04	24.14.08	18.05	30.
rutta	2.11.04	4.17	1.14	4.03.04	18.18.08	28.01	51.
unghi	4.00.04	5.19	0.08	1.02.10	6.05	3.18.06	12.
pezie	4.06	3.06	2.12.08	3.12	4.04	1	9.
ale etc.	3.12			4.12	5.18	4.13	4.
ucchero etc.	1.08.08	1	0.05	3.11.04	2.15	2.12.08	3.
arie alimentari	3.00.08	2.06.08	0.06	0.14	1.04	0.18	1.
ino	0.06		0.04	0.04	0.08		1.
Minestra e sugo	5.16.04	5.01.08	7.00.08	8.14	8.15.08	6.12.08	10.
TOTALE	197.08.04	187.05.02	153.03.08	207.16	228.14	184.14	473.
ervi	177.00.08	150.15.08	146.17	155.15.04	156.00.04	140.10.08	163.
Utensili	1.04	0.06	0.19.04	0.06	1.01.04	2.08	9.
ervizi	7.08	6.07.02	6.07	8.14	20.11.04	5.19.04	6.
arie	3.10	8.01.04	9.05.08	16.09	6.00.04	13.16.08	15.
nimali			0.08		4.16	9.12.08	7.
Neve						1.00.08	5.
TOTALE	386.11	352.15.04	317.00.08	389.00.04	417.03.04	358.02	679.

il 1765 (in lire genovesi)

lio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	TOTALE GENERALE
	21.13.04	15.03.04	3.16	34.08.08	18.03.08	171.13.08
0	7.04.08	4	0.02	11.00.04	5.12.04	34.15.04
1.08	5.04	2.08.08	3.14	4.14.04	2.17.08	61.03
9	34	26.17	5.08	27.10.08	30.07.04	355.04
6.08	15.06.08	11.09	2.06	11.11.08	9.03.08	153.13.04
1	4.06	13.05.04	6.02	23.07		170.09.08
	4.08.08	2.06		7.12	4.12	51.16.08
8	15.09.04	6.18.08	4.00.08	13.14	10.12.08	141.12
4.08	3.06.08	1.13	0.18	4.01	6.08	61
		3.12		12.04	3.14	35.14.08
4.08	23.04	16.03.08	6.12.08	42.11.04	16.01	293.01.10
6.08	5.06	5.03.08	1.02.08	17.03.04	6.09	76.14.08
9	14.03	11.05	5.09	24.15.08	7.03	163.11
4.04	11.15.08	7.04	1.18	48.16.04	3.10.08	164.06.10
7.08	18.03	10.12	5.17	20.09.08	11.03.08	228.05.02
3	41.05.04	26.03	5.07	26.01.04	4.16.08	215.11.08
1.04	10.04.08	6.02.04	0.05.04	13.16	2.10	66.13.04
3	2.03	2.04	3.12	5.15	4	46.07.08
4.08	7.16	2.19	1.04	5.14.08	2	43.03.04
8	3.16	0.15	2.08	4.10.04	0.15	27.05
5	4.00.08	1.07.08	0.08	2	2.04	19.14.08
8.08	0.04.08			3.11	0.12	7.08.04
4.04	4.15.04	3.14	1.03.04	4.04.08	5.13.04	71.16
1.04	257.16.08	181.06.04	61.13.08	369.13	158.09.08	2661.01.10
2.08	159.08	92.06.08	45.19.04	112.08	102.02	1602.16.04
2	1.06.08	0.12	0.06	1	0.02	18.13.04
4	5.18	13.09	2	4.12	5.08	92.17.10
5	17.03	16.09	2.04	35.16.04	14.17	158.17.04
4	0.06	0.14	0.16	3.16		27.12.08
6.04	5.14	3.03	0.09	5.08		21.01
5.04	447.12.04	308	113.08	532.13.04	280.18.08	4583.00.04

TABELLA 2 – Servitù della famiglia Doria. Spese di cucina per

Gruppi alimentari	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Lu
Minestra	39.05	35.09	39.05.04	38	38.05.04	32.08.08	37
Lasagne	6						
Ravioli		11.14					
Manzo	105.16	64.16	20.05	86.16	95.11	84.10	99
Companatico	15.04	26.10	49.10	9.12	12.08	13.18	15
Formaggio	10.05.04	10.09.04	9.04	18.10	9.12	9.01.04	10
Burro			1.04				
Verdura	0.04.04			0.13.04			0
Frutta			27.12				
Spezie	0.06	1.17.04	1.00.08	1	0.04	0.12.08	0
TOTALE	177.00.08	150.15.08	148.01	154.11.04	156.00.04	140.10.08	163
Pane e vino	244.18	221.04	244.18	236.10	118.10		
TOTALE	421.18.08	371.19.08	392.19	391.01.04	274.10.04		

il 1765 (in lire genovesi)

glio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	TOTALE GENERALE
16	37.04	21.02.08	15	29.11.04	22.16	386.03.04
						6
						11.14
12	90	56.10	19.14	57.02	63	843.12
12	19.10	9.02	4.16	15.04	8.14	200
	11.04	5.12	4.10	10.10.08	7.12	116.10.08
	0.07.04		1.05.04			2.16.08
08.04	0.06		0.14			2.06
						27.12
94.04	0.16.08					6.01.08
12.08	159.08	92.06.08	45.19.04	112.08	102.02	1602.16.04

TABELLA 3 – Monastero di S. Gerolamo di Quarto.

Gruppi alimentari	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
ne	0.18	1	1		1.08
ina		2.06.08	1.10.04	0.12.08	
ta e riso	11.13.04	23.18	11.09.04	23.03.04	11.01.04
ello	30.06	13.01	13.13	29.14	40.13.04
nzo	34.08.04	10.10	5.02.08	25.06.04	29.03.04
lame	10	11.04		1.16	1.10
ini	4.02	8.02	8.06.04	8.01.04	14.19.04
ttaglie					
ne suina	0.04	0.08			7.14.08
vaggina					
ce	17.18.08	59.10.08	74.04	15.17.04	24.16.04
va	45.07.04	50.01	32.04	29.12	40.16
ticini	6.09.04	14.06.08	12.18	15.07.04	16.09.04
ssi					
rdura	6.19.04	18.00.08	16.15.04	6.16	18.14
tta	2.14	20.01.04	2.16.04		
ghi	1.04				
zie	0.06	0.12			4
e		9			
cchero		5.16.08		7.05	
ie alimentari	1.04		2.06		
TOTALE	173.14.04	247.18.08	182.05.04	163.11.04	211.05.08
nsili	1				
vizi	3.18	0.18	2	2.08	3.06
ie				3.02	0.02.08
TOTALE	178.12.04	248.16.08	184.05.04	169.01.04	214.14.04

Spese di cucin

Giugno	Lug
1.04	1.
21.02.08	23.
23.14	32.
28.04.08	31.
7	4.
3.10.08	
20.14.08	21.
52.10	21.
31.08.04	
10.15.04	6.
13.04	5.
	1
	1.
	10.
	2.
213.08.04	162.
	10.
1.17.06	17.
6.18.02	
222.04	191.

a per il 1769 (in lire genovesi)

io	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Totale Generale
6	3	6.02	1		2.14	20.02
				0.08	3.04	8.01.08
0.08	20.16	10.16	10.16	21.10	10.16	200.02.08
1	35.17	30.19	31.13	33.06	24.09	339.16.04
0.08	32.08.08	36.05	65.10	40.11.08	32.13.04	371.04.08
2		5	8.06	1.16	4.10	55.14
						47.01.08
			2			2
			0.13.04	3.10	3.05	15.15
			1			1
6	24.18	39.14.04	17.10.04	18.04.08	12.08	347.03
3.04	38.16	46.15	26.10	70.06	90	544.10.08
	33.14.08		28.17.04	3.15	31.13	194.19
	0.12	0.06	0.12	0.14	0.05	2.09
0.08	9.08	13.03.08	10.12.08	12.03.08	10.04	140.03.04
5	10.09	9	46.03.04	2.19.04	1.10	114.12.04
		11.13.04	12.13.04			26.10.08
4			6.13.04			12.15.04
		7.02.08	5.16.08		5.16.08	27.16
5		6.05			13	42.11.08
4				6	15.12	27.06
8.04	209.19.04	223.02	276.07.04	215.04.04	262	2541.15
8						11.08
6.08	0.06	4.14	5.02	1.11	5.05	49.02.02
	0.16	1.05	3	1	1.16	17.19.10
3	211.01.04	229.01	284. 09.04	217.15.04	269.01	2620.05

TABELLA 4 – Monastero di S. Gerolamo di Quarto. Quantità di derrate alimentari acquistate nel 1769

Generi alimentari	Unità di misura	Quantità
scotti	unità	4
rina		
rina di castagne	libbre	3
rina di ceci	libbre	6
rina di granone	libbre	62.06
sta	libbre	671.06
so	libbre	381
anzo	libbre	1.609
tello	libbre	1.123.06
pponi	libbre	15
ccioni	unità	14
llastri	unità	44
gnello	unità	105
pretto	libbre	80.06
lumi	libbre	30
sce	libbre	715.03
sce salato	libbre	202.02
enghi	unità	60
celletti	unità	24
ascia	libbre	8
io	quarti	25
tticini	libbre	468.11
ova	unità	11.587
rciofi	unità	144
ci	gombette	6
polle	resta	1
gioli	gombette	34½
	libbre	23
ve fresche	gombette	20
vetta	gombette	5
Lenticchie	gombette	7
Melanzane	unità	180
Navoni	unità	177
Piselli freschi	gombette	22½
Piselli d'Olanda	gombette	8
Scarole	unità	24
Bricocoli	libbre	31
	unità	84
Castagne	gombette	23½
Castagne secche	libbre	3
Ciliegie	libbre	171½
Fichi secchi	libbre	13
Mandorle	libbre	25
	unità	1.200
Mele	libbre	1.875
Meloni	unità	4
Noci	gombette	8
Nocciole	gombette	4
Pere	libbre	189
Pesche	unità	66
Pinoli	libbre	5
Pistacci	libbre	0.10
Zibibo	libbre	15.06
Funghi	libbre	47
Funghi secchi	libbre	8.08
Spezie	libbre	2.19
Sale	libbre	312
Sucata	libbre	3
Zucchero	libbre	86
Canestrelli	unità	20
Cedro candito	libbre	5
Confettura bianca	libbre	32

TABELLA
e del m

Generi alim
Pane
Farina
Pasta
Riso
Farro
Vitello
Manzo
Pollame
Ovini
Frattaglie
Carne sala
Carne suin
Selvaggina
Pesce
Uova
Latticini
Grassi
Verdura
Frutta
Funghi
Spezie
Sale
Aceto
Agratio
Zucchero
Succata
Vino
Minestra
Sugo
Varie alim
TOTALI

5 – Stuttura delle spese di cucina della famiglia Doria (1765) onastero di S. Gerolamo di Quarto (1769) (in lire genovesi)

Famiglia Doria				Monastero di S. Domenico di Quarto			
ntari	Spesa	Percentuali	Totale %	Generi alimentari	Spesa	Percentuali	Totale %
. . .	171.13.08	6,5		Pane	20.02	0,7	
. . .	34.15.04	1,3		Farina	8.01.08	0,3	9
. . .	41.03.10	1,6	10,11	Pasta	148.18.08	6	
. . .	19.12.02	0,7		Riso	51.04	2	
. . .	0.07	0,01					
. . .	355.04	13,3		Vitello	339.16.04	13,4	
. . .	153.13.04	5,8		Manzo	371.04.08	14,6	
. . .	170.09.08	6,4		Pollame	55.14	2,2	
. . .	51.16.08	2.		Ovini	47.01.08	1,8	
. . .	134.18	5,1	47,39	Frattaglie . . .	2	0,1	46,4
a . .	6.14	0,2		Carne suina . .	15.15	0,6	
a . .	61	2,29		Selvaggina . .	1	0,1	
. .	35.14.08	1,3					
. . :	293.01.10	11		Pesce	347.03	13,6	
. . .	76.14.08	2,9	9	Uova	544.10.08	21,4	
. . .	163.11	6,1		Latticini	194.19	7,7	29,1
				Grassi	2.09	0,1	
. . .	164.06.10	6,2		Verdura	140.03.04	5,5	
. . .	228.05.02	8,6	16,7	Frutta	114.12.04	4,5	10
. . .	215.11.08	8,1		Funghi	26.10.08	1	
. . .	66.13.04	2,5		Spezie	12.15.04	0,5	
. . .	46.07.08	1,7		Sale	27.16	1,1	
. . .	38.19	1,5					
. . .	3	0,1					
. . .	1.04	0,04		Zucchero . . .	42.11.08	1,7	
. . .	17.13.08	0,66		Varie alimentari	27.06	1,1	
. . .	9.11.04	0,4					
. . .	7.08.04	0,3					
. . .	54.08	2					
. . .	17.08	0,7					
ntari	19.14.08	0,7					
. . .	2661.01.10	100,00		Totale . . .	2541.15	100,00	

TABELLA 6 – Servitù della famiglia Doria. Struttura delle spese di cucina per il 1765 (in lire genovesi)

Generi alimentari	GENNAIO-DICEMBRE		Generi alimentari	GENNAIO-APRILE	
	Spesa	Percentuali		Spesa	Percentuali
inestra	386.03.04	24	Minestra	151.19.04	9,6
sta	17.14	1	Pasta	17.14	1,1
anzo	843.12	53	Manzo	277.13	17,6
mpanatico	200	12,5	Companatico	100.16	6,38
rmaggio	116.10.08	7	Formaggio	48.08.08	3,1
rro	2.16.08	0,2	Burro	1.04	0,07
rdura	2.06	0,1	Verdura	0.17.08	0,05
utta	27.12	1,8	Frutta	27.12	1,7
ezie	6.01.08	0,4	Spezie	4.04	0,3
			Pane e vino	947.10	60,1
TOTALE . . .	1602.16.04	100,0	TOTALE . . .	1577.18.18	100,0

ABELLA 7 – Struttura in dettaglio delle spese di cucina famiglia Doria (1765) e del monastero di S. Gerolamo di Quarto (1769) (in lire genovesi)

Famiglia Doria			Monastero di S. Gerolamo di Quarto		
alimentari	Spesa	Percentuali	Generi alimentari	Spesa	Percentuali
. . . . .	166.00	96,7	Pane	19.06	96
. . . . .	5.13.08	3,3	Biscotto	0.16	4
OTALE . . .	171.13.08	100,0	TOTALE . . .	20.02	100
grano . . .	31.09	90,5	Farina di granturco .	4.19.04	61,4
ceci	1.12	4,6	Farina di ceci	2.11.04	31,8
granturco .	0.18.04	2,6	Semola	0.06	3,7
castagne .	0.12	1,7	Farina di castagne .	0.05	3,1
. . . . .	0.04	0,6			
OTALE . . .	34.15.04	100,0	TOTALE . . .	8.01.08	100
. . . . .	11.09.10	27,8	Fideli	113.02.08	76,1
. . . . .	9.08.08	22,9	Vermicelli	22.10.08	15,7
. . . . .	7.06.08	17,8	Pasta di Sardegna . .	13.00.08	8,2
. . . . .	7.02	17,3	Pasta ordinaria . . .	0.04.08	0
. . . . .	2.14	6,6			
i	1.02	2,7			
. . . . .	0.14.08	1,8			
. . . . .	0.12	1,4			
. . . . .	0.10	1,2			
. . . . .	0.04	0,5			
OTALE . . .	41.03.10	100,0	TOTALE . . .	148.18.08	100,0
. . . . .	355.04	69,8	Manzo	371.04.08	52,2
. . . . .	153.13.04	30,2	Vitello	339.16.04	47,8
OTALE . . .	508.17.04	100,0	TOTALE . . .	711.01	100,0
. . . . .	73.12	43,2			
. . . . .	36.06.04	21,3	Polli	21.08	38,4
. . . . .	20.17.04	12,2	Capponi	19.08	34,9
. . . . .	13.16	8,1	Piccioni	14.18	26,7
. . . . .	10.14	6,3			
. . . . .	5.16	3,4			
. . . . .	5.12	3,3			
. . . . .	2.10	1,5			
. . . . .	1.06	0,7			
OTALE . . .	170.09.08	100,0	TOTALE . . .	55.14.14	100,0

segue: TABELLA 7

FAMIGLIA DORIA			MONASTERO DI S. GEROLAMO DI QUARTO		
Generi alimentari	Spesa	Percentuali	Generi alimentari	Spesa	Percentuali
ntone	35.13.04	68,8	Agnello	26.05	55,8
nello	9	17,4	Capretto	20.16.08	44,2
oretto	7.03.04	13,8			
TOTALE . . .	51.16.08	100,0	TOTALE . . .	47.01.08	100,0
ccetti	40.10.08	28,6	Laccetti	1.10	75
gato	32.13.04	23,1	Fegato	0.10	25
rvello	26.14	18,9			
anelli	11.10.08	8,1			
ttina	8.19.04	6,3			
etti	8.15.08	6,2			
rne salata	6.14	4,7			
dolla	3.13	2,6			
gio	1.06.08	1			
ppe	0.14.08	0,5			
TOTALE . . .	141.12	100,0	TOTALE . . .	2	100,0
osciutto	40.03	65,8	Mortadella	7.14.08	49,1
ciccia	8.16.08	14,5	Salciccia	4.02	26
rosto di maiale . .	6.04	10,2	Maiale	3.05	20,7
ondiola	4.14.08	7,8	Prosciutto	0.13.04	4,2
nguinaccio	0.11	0,9			
ame	0.06.08	0,5			
rtadella	0.04	0,3			
TOTALE . . .	61	100,0	TOTALE . . .	15.15	100,0
celletti	15.02.08	42,5	Selvaggina	1	100,0
ccacce	12.16	35,8			
lombacci	2.04	6,1			
ore	2	5,6			
ne	1.12	4,4			
rnici	1.08	3,9			
rtore	0.12	1,7			
TOTALE . . .	35.14.08	100,0	TOTALE . . .	1	100,0

segue: TABELLA 7

Famiglia Doria			Monastero di S. Gerolamo di Quarto		
limentari	Spesa	Percentuali	Generi alimentari	Spesa	Percentuali
rico	42.02	14,4	Nasello	49.16.04	14,3
. . . . .	24.08.04	8,3	Acciughe	48.06	14
. . . . .	21.12	7,4	Bughe	41.17	12,2
. . . . .	19.03.02	6,6	Merluzzo	37.14.04	10,9
. . . . .	18.05.04	6,2	Rondanino	22.11.04	6,5
nare	17.08	5,9	Pagari	19.03	5,5
. . . . .	13.13.04	4,7	Seppie	15.12.04	4,5
. . . . .	13.11	4,6	Bianchetti	15.00.04	4,3
. . . . .	13.04.04	4,5	Sardine	14.198	4,3
. . . . .	10.17	3,7	Occhiate	12	3,5
da	10.14.08	3,7	Muggine	9.02	2,6
. . . . .	10.02.08	3,5	Tonno	8.10	2,5
. . . . .	10.02	3,4	Razza	6.08	1,9
. . . . .	8.13.04	3,1	Aragosta	6	1,7
. . . . .	6.17	2,3	Arengo	5	1,4
. . . . .	6.06.08	2,1	Rossetti	5	1,4
. . . . .	5.14	1,9	Triglie	4.19	1,4
. . . . .	5	1,7	Cappone	4.02.08	1,2
. . . . .	4.04.08	1,5	Sarago	3.06.08	1
. . . . .	4.03	1,4	Baccalà	2.08	0,7
. . . . .	3.18	1,3	Musciame	2.08	0,7
. . . . .	3.11	1,2	Salmone	2.08	0,7
. . . . .	3.02	1,1	Caviale	2.02	0,6
. . . . .	2.19	1	Dentice	2	0,5
. . . . .	2.08	0,9	Orate	1.10	0,4
. . . . .	2.07	0,8	Laxerti	1.08	0,4
. . . . .	2.06	0,8	Collari	1.04	0,3
. . . . .	2.01.04	0,7	Frutti di mare . . .	1.02	0,3
. . . . .	1.10	0,5	Scorpene	0.16	0,2
. . . . .	1	0,34	Arselle	0.08.04	0,1
. . . . .	0.13	0,2			
. . . . .	0.10.10	0,1			
. . . . .	0.10	0,1			
. . . . .	0.04	0,06			
OTALE . . .	293.01.10	100,0	TOTALE . . .	347.03	100,0
da tavola	142.05	87	Formaggio di Olanda	146.10 .08	75,1
. . . . .	8.02.04	5	Formaggio di Chiavari	17:03	8,8
. . . . .	7.02.08	4,3	Piacentino	15.17	8,1
. . . . .	6.01	3,7	Pecorino	15.08.04	8
OTALE . . .	163.11	100,0	TOTALE . . .	194.19	100,0

segue: TABELLA 7

FAMIGLIA DORIA			MONASTERO DI S. GEROLAMO DI QUARTO		
Generi alimentari	Spesa	Percentuali	Generi alimentari	Spesa	Percentuali
ro	80.09.06	49	Grascia	2.09	100,0
do	49.15	30,3			
o	26.12	16,2			
scia	5.12.04	3,4			
tto	1.18	1,1			
TOTALE	164.06.10	100,0	TOTALE	2.09	100,0
lata	64.17.10	28,41	Cavoli	25.03	17,94
lli	27.14	12,13	Scarole	15.15.08	11,2
ciofi	27.07.10	12	Lattughe	11.06.08	8,1
oli	12.18.08	5,7	Cavolfiori	9.06	6,63
olle	9.12.04	4,22	Piselli	8.06	6
e	8.05.04	3,63	Spinaci	8.04.08	5,8
ca	7	3,07	Carciofi	7	5
role	6.18.08	3,03	Fagioli secchi	6.17.04	4,9
di	5.18.02	2,6	Navoni	6.07.08	4,6
io	5.04.04	2,3	Fagioli	6.07.04	4,5
ioli	4.15.08	2,1	Fave	6.06.08	4,5
ote	4.12.08	2,03	Lenticchie	4	2,9
ro	4.10.04	1,97	Radici	3.14.04	2,7
ani	4.04.08	1,85	Piselli d'Olanda	3.12.08	2,6
anzane	3.05.08	1,5	Melanzane	3.12	2,56
olfiori	3.03.10	1,4	Cipolle	3.09	2,4
ccoli	2.15	1,2	Selaro	2.19	2,1
aragi	2.11.08	1,13	Ceci	2.14	1,9
rzonera	2.13.08	1,2	Favetta	2	1,4
ughe	2.10	1,1	Aglio	0.10	0,4
omeri	1.17.04	0,81	Rape	0.08	0,3
giane	1.17.04	0,81	Carote	0.08	0,3
torelli	1.14.08	0,75	Insalata	0.08	0,3
ori	1.13.08	0,73	Olive	0.08	0,3
ticchie	1.11.06	0,69	Scorzonera	0.08	0,3
lotte	1.06	0,56	Zucche	0.06	0,2
naci	1.06	0,56	Bietole	0.05	0,17
voni	1.05	0,54			
i	1.02.08	0,49			
acavoli	0.09.04	0,2			
nate	0.08	0,17			

Generi
Passerina
Borragini
Crescione
Basilico se
Finocchio
Gierave
Olive
Costetti
Zucche se
Basilico
Rape
Trifoglio
Erba agr
T
Funghi
Trifoli
Funghi se
Funghi in
T
Frutta div
Fichi
Limoni
Merelli
Ciliegie
Bricocoli
Pistacci
Pinoli
Castagne
Pere
Pesche
Noci
Uva
Mandorle
Mele
Cetroni

segue: TABELLA 7

FAMIGLIA DORIA			MONASTERO DI S. GEROLAMO DI QUARTO		
limentari	Spesa	Percentuali	Generi alimentari	Spesa	Percentuali
. . . . .	0.08	0,17			
. . . . .	0.08	0,17			
. . . . .	0.06	0,13			
cco	0.06	0,13			
. . . . .	0.05	0,1			
. . . . .	0.04	0,08			
. . . . .	0.03.04	0,08			
. . . . .	0.03	0,06			
cche	0.03	0,06			
. . . . .	0.02	0,04			
. . . . .	0.02	0,04			
. . . . .	0.02	0,04			
tta	0.01	0,02			
OTALE . . .	228.05.02	100,00	TOTALE . . .	140.03	100,00
. . . . .	41.03.04	60	Funghi	18.13.04	70,4
. . . . .	20.10	32	Funghi secchi	7.17.04	29,6
cchi	4.08	7			
olio . . .	0.12	1			
OTALE . . .	66.13.04	100,00	TOTALE . . .	26.10.08	100,00
ersa	61.09.10	28,5	Mele	43.10	37,9
. . . . .	37.00.08	17,27	Pere	15.17.08	13,9
. . . . .	36.19	17,13	Mandorle	15.14	13,7
. . . . .	15.07	7,1	Ciliegie	12.01.04	10,5
. . . . .	11.15.04	5,5	Castagne	6.05	5,4
. . . . .	7.19.08	3,7	Bricocoli	4.01	3,5
. . . . .	7.12	3,52	Fichi secchi	3.10.08	3,1
. . . . .	7.06	3,4	Pinoli	2.08	2,1
. . . . .	6	2,8	Noci	2.07.04	2,1
. . . . .	5.17.04	2,72	Nocciole	2	1,7
. . . . .	3.18.08	1,82	Uvetta	1.13.04	1,5
. . . . .	3.14.02	1,71	Pesche	1.11.08	1,4
. . . . .	3.11	1,64	Pistacci	1.09.04	1,3
. . . . .	3.06	1,5	Fichi	1	0,9
. . . . .	2.03	1	Meloni	1	0,9
. . . . .	0.14	0,3	Castagne secche . . .	0.03	0,1

BELLA 8 – Periodi di acquisti dei generi alimentari per la famiglia oria (1765) e per il monastero di S. Gerolamo di Quarto (1769)

Generi alimentari	Famiglia Doria	Monastero di S. Gerolamo
cotto	marzo-giugno	settembre
e	gennaio-dicembre	gennaio - marzo, maggio-agosto, ottobre, dicembre
ina	luglio-dicembre	
ina di castagne	marzo	marzo
ina di ceci	gennaio-aprile	febbraio-marzo, novembre
ina di granone		febbraio, aprile, dicembre
ina di mais	gennaio - febbraio, novembre - dicembre	
ro	agosto	
o	novembre	
nola	febbraio-marzo	marzo
elotti	maggio, novembre	
zetti	febbraio-luglio, novembre	
eli	gennaio-dicembre	
eli fini		gennaio-febbraio, aprile-dicembre
occhetti	marzo	
agne	gennaio-marzo, luglio	
ccaroni	gennaio-dicembre	
sarotti	marzo	
a di Sardegna		marzo, giugno-luglio
a ordinaria		luglio
ioli	gennaio-aprile	
liarini	gennaio-giugno, agosto-settembre	
micelli	novembre	febbraio-marzo
o	gennaio-dicembre	febbraio, aprile, giugno, agosto, novembre
nzo	gennaio-dicembre	gennaio-dicembre
ello	gennaio-dicembre	gennaio-dicembre
tra	luglio-agosto, novembre	
poni	gennaio - aprile, novembre-dicembre	gennaio - febbraio, novembre-dicembre
done	novembre	
line	luglio	
otti	febbraio, luglio, ottobre, novembre	
tolani	maggio-luglio	

Piccioni	
Polanca	
Pollastri	
Quaglie	
Tordi	
Agnello	
Capretto	
Montone	
Carne sala	
Cervello	
Fegato	
Filetti	
Granelli	
Laccetti	
Midolla	
Regio	
Tettina	
Trippe	
Berodi	
Carne di	
Luganega	
Mondiola	
Mortadella	
Prosciutto	
Salato	

segue: TABELLA 8

eneri alimentari	FAMIGLIA DORIA	MONASTERO DI S. GEROLAMO
. . . . .	gennaio-settembre, novembre	gennaio, aprile-luglio
. . . . .	marzo-aprile	
. . . . .	gennaio-dicembre	giugno-ottobre
. . . . .	luglio, settembre, novembre	
. . . . .	gennaio-febbraio, novembre	
. . . . .	gennaio - febbraio, aprile-maggio, luglio	gennaio-aprile
. . . . .	aprile-giugno	aprile-giugno
. . . . .	gennaio - febbraio, aprile, dicembre	
a	gennaio, aprile-settembre, novembre	
. . . . .	gennaio-dicembre	
. . . . .	gennaio-dicembre	ottobre
. . . . .	gennaio, marzo-settembre, novembre	
. . . . .	maggio, luglio-agosto, dicembre	
. . . . .	gennaio-dicembre	ottobre
. . . . .	gennaio-febbraio, aprile, luglio-agosto, novembre-dicembre	
. . . . .	febbraio, giugno, luglio, dicembre	
. . . . .	gennaio-febbraio, aprile-settembre, dicembre	
. . . . .	marzo, agosto, settembre	
. . . . .	novembre-dicembre	
naiale	aprile - maggio, novembre-dicembre	dicembre
. . . . .	gennaio - febbraio, aprile, novembre-dicembre	gennaio - febbraio, novembre
. . . . .	maggio-agosto, ottobre, dicembre	
. . . . .	maggio	maggio
. . . . .	gennaio-febbraio, aprile-ottobre, dicembre	ottobre
. . . . .	luglio	

segue: TABELLA 8

Generi alimentari	FAMIGLIA DORIA	MONASTERO DI S. GEROLAMO
ccacce	novembre-dicembre	
lombacci	febbraio-marzo, novembre	
pre	febbraio, novembre-dicembre	
rnici	febbraio, novembre	
ne	marzo, novembre	
rne	marzo, novembre	
rtore	novembre	
celletti	gennaio-aprile, settembre, novembre-dicembre	ottobre
ciughe	gennaio - maggio, luglio, settembre	aprile-agosto
agosta	febbraio, aprile	agosto, dicembre
enghi	marzo	febbraio-marzo
selle		settembre
ccalà	febbraio, novembre-dicembre	febbraio-marzo
sugo	novembre	
nchetti	febbraio-aprile	marzo-aprile, settembre
ttarega	febbraio-marzo	
dego	maggio, dicembre	
ghe		febbraio-marzo, luglio
ppone		marzo, maggio, ottobre
viale		febbraio-marzo
llari		dicembre
ntice	gennaio, agosto-settembre	gennaio
garo	febbraio, maggio, agosto	
utti di mare	febbraio, aprile-maggio, luglio-agosto	settembre
mberi	febbraio-aprile, giugno-novembre	
xerti		luglio
ccia	giugno	
ngua	febbraio-marzo, novembre	
ngue	gennaio, marzo, novembre-dicembre	
asso	marzo-giugno, agosto-settembre, novembre	
cerna	aprile-maggio	
erluzzo	marzo-aprile	febbraio-marzo, settembre-dicembre

Mormora
Muggine
Musaro
Musciame
Nasello
Occhiate
Ombrina
Orate
Organo
Ostriche
Pagari
Palamita
Pesce gen
Pesce spa
Razza
Rondanino
Rossetti
Salmone
Saraghi
Sardine
Scorpene
Seppie
Storione
Tonno
Totani
Triglie
Trota
Trulla
Uova

segue: TABELLA 8

eneri alimentari	FAMIGLIA DORIA	MONASTERO DI S. GEROLAMO
. . . . .	luglio-agosto, novembre	maggio-luglio
. . . . .		maggio-luglio
. . . . .	novembre	
. . . . .		febbraio
. . . . .	gennaio, marzo-luglio, settembre, novembre	gennaio-maggio, luglio-settembre, dicembre
. . . . .		maggio-giugno, settembre-novembre
. . . . .	maggio, luglio	
. . . . .		agosto
. . . . .	marzo	
. . . . .	febbraio	
. . . . .	marzo-aprile, giugno-settembre, novembre	gennaio, maggio, ottobre-dicembre
. . . . .	maggio	
rico	gennaio-settembre, novembre-dicembre	
a	giugno, novembre-dicembre	
. . . . .		febbraio
. . . . .	gennaio-febbraio, giugno-agosto, novembre	settembre
. . . . .	gennaio, marzo, novembre-dicembre	marzo
. . . . .		marzo
. . . . .	marzo, settembre	maggio
. . . . .		gennaio, aprile-maggio, agosto-settembre, novembre
. . . . .		settembre
. . . . .		gennaio-marzo, luglio
. . . . .	aprile	
. . . . .		maggio-giugno, ottobre
. . . . .	marzo, novembre-dicembre	
. . . . .	gennaio-febbraio, maggio, luglio, settembre, novembre-dicembre	gennaio, aprile, ottobre
. . . . .	novembre	
. . . . .	luglio	
. . . . .	gennaio, dicembre	gennaio, dicembre

segue: TABELLAS 8

Generi alimentari	FAMIGLIA DORIA	MONASTERO DI S. GEROLAMO
ema	gennaio - febbraio, luglio-settembre, novembre-dicembre	
rmaggio di Chiavari		gennaio-febbraio
rmaggio di Olanda		marzo-agosto, ottobre, dicembre
rmaggio pecorino		aprile, giugno, agosto
rmaggio per servi	gennaio-dicembre	
rmaggio per tavola	gennaio-dicembre	
rmaggio piacentino		febbraio, giugno, agosto, ottobre-dicembre
te	gennaio - maggio, luglio - agosto, novembre	
escinsola	gennaio, aprile-settembre, novembre	
rro	gennaio-dicembre	
ascia	febbraio, luglio, settembre	agosto, dicembre
rdo	gennaio-febbraio, aprile-dicembre	
o	novembre-dicembre	
utto	luglio	
lio	febbraio-agosto, dicembre	gennaio
retta	ottobre	aprile-maggio
paragi	marzo-maggio	
silico	marzo, giugno	
silico secco	dicembre	
torelli	febbraio-marzo, dicembre	
ragini	aprile, novembre	
occoli	gennaio - febbraio, novembre-dicembre	
rciofi	gennaio-aprile	maggio
rdi	febbraio-marzo, agosto, novembre- dicembre	
rote	gennaio - febbraio, aprile-settembre, novembre-dicembre	
volfiori	febbraio-marzo	febbraio-aprile
voli	gennaio-marzo, maggio-luglio, settembre, dicembre	gennaio, giugno-dicembre

C
Cavoli lo
Cavoli ne
Ceci . .
Cipolle .
Cocomeri
Costetti
Crescione
Erbe . .
Fagioli fre
Fagioli se
Fave fresc
Favetta .
Finocchio
Gierave
Insalata
Lattughe
Lenticchie
Melanzane
Navoni
Olive . .
Passerina
Piselli fres
Piselli d'O
Radicchio
Rapacavoli
Rape . .
Sapori .
Scarole .
Scorzanera

segue: TABELLA 8

eneri alimentari	FAMIGLIA DORIA	MONASTERO DI S. GEROLAMO
mbardi	gennaio-febbraio, dicembre	
i	gennaio, novembre-dicembre	
	febbraio-aprile, agosto-settembre, novembre-dicembre	febbraio
	febbraio-agosto, novembre-dicembre	gennaio-marzo, settembre
	giugno-agosto	
	febbraio	
	settembre-ottobre	
	gennaio-settembre, novembre	
schi	giugno-settembre	giugno-ottobre
chi		gennaio-febbraio, novembre-dicembre
ne	aprile	maggio-giugno
		marzo
	giugno-novembre	
	novembre	
	gennaio-dicembre	aprile, luglio
	febbraio-maggio	marzo, maggio
	febbraio-aprile, agosto-settembre, novembre-dicembre	febbraio, dicembre
	luglio-settembre	luglio-agosto
	agosto-settembre, novembre-dicembre	ottobre-dicembre
	agosto	
	marzo	
chi	febbraio-settembre, novembre	maggio-giugno
anda		febbraio-marzo
		febbraio-marzo, ottobre-dicembre
	maggio-giugno	maggio
		giugno, settembre
	giugno, novembre	
	marzo, maggio-agosto	gennaio-marzo, settembre-dicembre
	febbraio-marzo, luglio-agosto, novembre	settembre

segue: TABELLA 8

Generi alimentari	FAMIGLIA DORIA	MONASTERO DI S. GEROLAMO
aro	gennaio - febbraio, aprile, luglio - settembre, novembre-dicembre	gennaio, ottobre-novembre
inaci	gennaio-febbraio, settembre-novembre	febbraio-marzo
pani	febbraio-aprile, luglio-agosto, novembre	
omate	luglio-settembre, dicembre	
ifoglio	febbraio, maggio	
icca	gennaio-aprile, giugno-settembre	giugno
icche secche	dicembre	
nghi	gennaio-ottobre	luglio, settembre-ottobre
nghi in olio	febbraio-marzo	
nghi masini	aprile-maggio	
nghi salati	aprile	
nghi secchi	febbraio-marzo, novembre-dicembre	gennaio, ottobre
rifoli	aprile, novembre	
nici	luglio	
xarole	settembre	
ricocoli	giugno-luglio	giugno-luglio
astagne	novembre-dicembre	settembre-gennaio
astagne secche	marzo	marzo
etroni	luglio-novembre	
iliegie	maggio-luglio	giugno-luglio
ichi	giugno-novembre	agosto-settembre
ichi secchi		febbraio
rutta diversa	luglio-dicembre	
imoni	gennaio, aprile-agosto, novembre-dicembre	
Mandorle	aprile, giugno-agosto, novembre	febbraio, luglio-agosto
Mele	febbraio, novembre	ottobre
Meloni	settembre	
Merelli	maggio-giugno	

G
Nocciole
Noci
Pere
Pesche
Pinoli
Pistacci
Uva
Uvetta
Zibibbo
Cannella
Garofano
Pepe
Spezie
Zafferano
Aceto
Agratio
Sale
Sucata
Vino
Zucchero
Acqua di
Cedro can
Confettura

segue: TABELLA 8

eneri alimentari	FAMIGLIA DORIA	MONASTERO DI S. GEROLAMO
. . . . .	gennaio	
. . . . .	agosto-ottobre	febbraio
. . . . .	giugno-settembre, novembre	luglio-ottobre
. . . . .	luglio-settembre	agosto-settembre
. . . . .	gennaio-agosto, novembre	febbraio-marzo, settembre
. . . . .	gennaio-agosto, novembre	gennaio, settembre-ottobre
. . . . .	febbraio, settembre-novembre	
. . . . .	febbraio, settembre	
. . . . .	marzo	
. . . . .	gennaio-agosto, novembre	maggio, ottobre
. . . . .	luglio	
. . . . .	gennaio-febbraio, aprile-maggio, luglio	maggio, ottobre
. . . . .	gennaio-maggio, luglio, settembre, novembre	febbraio, maggio, luglio, ottobre
. . . . .	febbraio, novembre-dicembre	gennaio
. . . . .	gennaio, maggio, giugno, novembre	
. . . . .	giugno-settembre	
. . . . .	gennaio, aprile-dicembre	febbraio, settembre-ottobre, dicembre
. . . . .	gennaio-febbraio, aprile- settembre, novembre-dicembre	luglio, dicembre
. . . . .	gennaio, marzo-maggio, luglio-agosto, novembre-dicembre	
. . . . .	gennaio-marzo, maggio-settembre, novembre-dicembre	febbraio, aprile, luglio-settembre, dicembre
fiori d'arancio . . .		luglio
lido		gennaio, luglio, dicembre
bianca		novembre-dicembre

TABELLA 9 – Famiglia Doria. Prezzi dei generi alimentari per l'anno 1765

Generi alimentari	Unità di misura	Prezzi in soldi	Mesi
scotto	unità	3.04	ottobre
rina	libbra	4	novembre
rzetti	foglio	3	ottobre
accaroni	libbra	4.04	giugno
anzo	libbra	6.08	maggio, luglio, settembre, novembre
		7	aprile
		7.02	gennaio
		7.04	aprile
		7.05	marzo
itello	libbra	4.08	novembre
		8	maggio
		9.08	aprile
		10	settembre
itello-lingua	unità	20	aprile
arne salata	libbra	7.04	novembre
		8	aprile
		8.10	aprile
		10.09	maggio
ranelli	unità	0.11	ottobre
accetti di agnello	unità	1	aprile
accetti di vitello	unità	6.06	marzo
		10	aprile, dicembre
		11	giugno
		17.06	luglio
rosciutto	libbra	11.06	dicembre
		12	luglio, settembre
		13	luglio
		13.01	maggio
		14	gennaio, aprile, ottobre
		16	gennaio
		18	gennaio
		22	luglio
Montone-coda	unità	4	novembre
Montone-lingua	unità	3.04	aprile-maggio
		3.06	dicembre
Anatra	unità	28	luglio
Cappone	unità	24	novembre

Piccioni	
Pollastri	
Pollastri-fe	
Galotti	
Beccacce	
Colombac	
Quaglie	
Rane	
Tordi	
Uccelletti	
Acciughe	
Aragosta	

segue: TABELLA 9

Generi alimentari	Unità di misura	Prezzi in soldi	Mesi
. . . . .	unità	11	novembre
		12	novembre
		13	novembre
		13.04	settembre
		14	marzo, luglio, agosto
		15	gennaio
		16	marzo, aprile, giugno
		18	luglio
. . . . .	unità	7.06	novembre
		14	settembre
		16	febbraio, maggio, luglio
		17	maggio
		18	giugno
		20	luglio
		21	maggio
		22	aprile, maggio
		24	aprile, maggio
		30	aprile
gati	unità	1	luglio
. . . . .	unità	30	luglio
		34	luglio
. . . . .	unità	20	novembre
		29	dicembre
		30	novembre
i	unità	8	marzo
. . . . .	unità	10	novembre
		19.08	luglio
. . . . .	libbra	5	novembre
. . . . .	unità	4	novembre
		4.06	novembre
		5	novembre
		6	febbraio
		6.01	gennaio
. . . . .	dozzina	16	marzo
		18	marzo, settembre
		20	settembre
. . . . .	libbra	5.04	maggio, luglio
		7.04	aprile
		12	marzo, maggio
. . . . .	libbra	10	dicembre
		12	aprile

segue: TABELLA 9

Generi alimentari	Unità di misura	Prezzi in soldi	Mesi
ccalà	libbra	5	dicembre
sugo	libbra	20	novembre
dego	libbra	10	dicembre
ntice	libbra	20	settembre
		24	agosto
		26.08	gennaio
		28	gennaio
garo	libbra	12	agosto
		15.08	maggio
		36	febbraio
amberi	libbra	6	novembre
		8	febbraio, novembre
ccia	libbra	25.08	giugno
ngua	libbra	18	gennaio
		24	marzo
		29.04	marzo
		30	marzo
		31	giugno
		32.08	dicembre
		36	dicembre
		37.01	novembre
passo	libbra	20	novembre
		24	giugno, agosto-settembre
		26.04	maggio
		30	marzo
		30.01	aprile
		36	marzo, maggio
		40	marzo
ucerna	libbra	20	maggio
		24	aprile
Merluzzo	libbra	6.08	ottobre
Musaro	libbra	6.07	agosto
Nasello	libbra	16	settembre
		18	giugno
		20	marzo
Ombrina	libbra	24	luglio
		24.08	maggio
Organo	libbra	14.01	marzo
Pagaro	libbra	13.10	novembre
		14	settembre
		18.08	novembre
		19.06	giugno
		24	aprile, agosto

Palamita
Pesce ger
Pesce spad
Pesci sala
Rondanino
Rossetti
Saraghi
Storione
Tonno
Totani
Triglie
Trulla
Uova
Uova fres

segue: TABELLA 9

Generi alimentari	Unità di misura	Prezzi in soldi	Mesi
. . . . .	libbra	9.07	maggio
erico	libbra	12	marzo
		14	dicembre
. . . . .	libbra	16	novembre
		18.08	novembre
		20	dicembre
		24	novembre
		40	giugno
i	libbra	9.02	ottobre
		10	novembre
. . . . .	libbra	10.08	agosto
		12	novembre
		14	luglio, novembre
		16	novembre
		24	febbraio
. . . . .	libbra	20	dicembre
. . . . .	libbra	15.08	marzo
		20	marzo
		46.01	marzo
. . . . .	libbra	46.06	aprile
. . . . .	libbra	12	aprile
. . . . .	libbra	14	marzo
		20	novembre
. . . . .	libbra	12	settembre
		16	novembre
		28	gennaio
		40	febbraio
. . . . .	libbra	50.01	luglio
. . . . .	unità	0.08	aprile, giugno, agosto, novembre
		0.09	settembre, novembre
		0.10	luglio, settembre, novembre
		1	gennaio-marzo, novembre-dicembre
		1.01	gennaio-febbraio
		1.04	novembre
he	unità	1	luglio
		1.04	luglio
		1.06	luglio, ottobre
		1.08	giugno
		2.08	gennaio, novembre-dicembre

segue: TABELLA 9

Generi alimentari	Unità di misura	Prezzi in soldi	Mesi
ema	amola	10	luglio
	libbra	10.03	novembre
tte	fiasco	12.08	novembre
rmaggio per servi	libbra	7.10	aprile, ottobre
		8	gennaio, aprile-settembre, novembre-dicembre
		10.08	aprile
rmaggio da tavola	libbra	9	gennaio
		10.08	gennaio, giugno
		10.09	aprile
		10.10	gennaio, maggio, settembre-dicembre
		10.11	aprile, giugno-luglio, settembre
		11	febbraio-luglio, ottobre-dicembre
rro	libbra	8	maggio, novembre
		8.06	agosto
		9	dicembre
		10	luglio
		10.08	gennaio, aprile, luglio
		11	aprile
		11.02	luglio
		11.04	aprile, dicembre
		11.07	gennaio
		12	gennaio-marzo, dicembre
		13.04	febbraio
		18	gennaio
		20	gennaio
ardo	libbra	7.02	agosto
		8	novembre
		8.06	maggio
		8.07	giugno
		8.08	luglio
		8.10	gennaio-febbraio, agosto
		9	giugno, agosto
		9.01	febbraio
		9.02	settembre
		9.04	gennaio, maggio, luglio, ottobre
		9.06	aprile

Zucchero	
Neve	
Sale	
Broccoli	
Carciofi	
Cipolle	
Fagioli	
Fave	
Piselli	
Scialotte	
Tapani	
Funghi f	
Funghi se	
Trifoli	
Bricocoli	

segue: TABELLA 9

Generi alimentari	Unità di misura	Prezzi in soldi	Mesi
. . . . .	libbra	9	novembre
		10	marzo, novembre
		10.08	luglio
		12	febbraio
. . . . .	libbra	7.08	novembre
. . . . .	libbra	1.10	novembre
. . . . .	mazzo	1	dicembre
. . . . .	unità	0.08	maggio
		0.09	aprile
		1	aprile
		1.04	aprile
		1.08	aprile
		2.02	marzo
		5	gennaio
. . . . .	resta	6.08	dicembre
. . . . .	libbra	6	maggio
. . . . .	libbra	2	aprile
		6	aprile
. . . . .	libbra	3.04	agosto
		4.08	aprile
. . . . .	libbra	3.03	febbraio
. . . . .	libbra	8.08	marzo
		10.06	ottobre
		12	febbraio
eschi	libbra	6	agosto
		8	luglio
		12	maggio
		13.04	maggio
		14	maggio
cchi	libbra	14	dicembre
. . . . .	libbra	20	gennaio
		24	novembre
		30	febbraio, novembre
. . . . .	unità	0.06	luglio
		0.07	giugno
		1	giugno
	libbra	5.04	giugno

segue: TABELLA 9

Generi alimentari	Unità di misura	Prezzi in soldi	Mesi
iliegie	libbra	1.09	maggio
chi	dozzina	2.09	settembre
		6	luglio
		7.02	luglio
		8	agosto
		9	giugno
		10	luglio
		14	luglio
		16	luglio
	libbra	1	giugno
imoni	dozzina	4.08	aprile
		6	gennaio, aprile-maggio
		6.04	dicembre
		6.06	maggio
		6.08	maggio, dicembre
		7.04	gennaio
		8	maggio-giugno, ottobre-dicembre
		10	giugno-luglio, settembre
		12	luglio, novembre
		13.04	settembre
ele	libbra	2	novembre
ere	libbra	4	novembre
esche	dozzina	16	agosto-settembre
va	libbra	3.04	febbraio
isciole	libbra	5.04	giugno

TABELLA 10 – Monastero di San Gerolamo di Quarto. Prezzi dei generi alimentari per l'anno 1769

Generi alimentari	Unità di misura	Prezzi in soldi	Mesi
. . . . .	unità	4	settembre
i	libbra	4.04	aprile-dicembre
		4.08	gennaio
. . . . .	libbra	4.04	febbraio marzo
. . . . .	libbra	2.04	aprile
		2.07	aprile, giugno, novembre
		2.09	febbraio
. . . . .	libbra	4	marzo
ttona	libbra	4	settembre
ostraleo	libbra	4	settembre-ottobre
. . . . .	libbra	4.08	gennaio-dicembre
. . . . .	libbra	6	gennaio-dicembre
		6.08	maggio
maiale	libbra	5	dicembre
a	libbra	10.08	maggio
. . . . .	libbra	6.08	novembre
		8	gennaio
. . . . .	unità	30	febbraio, dicembre
		32	gennaio
. . . . .	unità	7	gennaio
		10	giugno
. . . . .	unità	10	giugno-settembre
		12	luglio
		16	ottobre
. . . . .	libbra	4	gennaio-febbraio
		4.08	febbraio-aprile
		5	febbraio-marzo
		6.08	marzo
. . . . .		4.08	aprile-giugno
		5	maggio
. . . . .	libbra	3.04	giugno
		4	giugno
		4.04	giugno
		4.08	aprile-maggio, luglio
		5	giugno-agosto
		5.04	maggio
		6	aprile-agosto
		6.08	giugno-agosto
		8	aprile, agosto

segue: TABELLA 10

Generi alimentari	Unità di misura	Prezzi in soldi	Mesi
agoste	libbra	12	agosto, dicembre
enghi	dozzina	20	
ccalà	libbra	4	febbraio-marzo
nchetti	libbra	6	marzo
		6.08	aprile
		8	marzo
		10	marzo, settembre
ghe	libbra	5.04	luglio
		8	gennaio
		9	marzo
		10	febbraio-marzo
		11	marzo
		12	marzo
ppone	libbra	8.08	maggio
		10	ottobre
		20	marzo
viale	libbra	20	febbraio
lari	libbra	5.04	dicembre
ntice	libbra	8	gennaio
xerti	libbra	5.04	luglio
rluzzo	libbra	4	febbraio-marzo
		4.08	settembre-novembre-dicembre
ggine	libbra	8	luglio
		10	maggio
		12	giugno
sciame	libbra	12	febbraio
sello	libbra	6.08	aprile
		8	marzo, maggio
		8.08	agosto
		10	febbraio, aprile, settembre, dicembre
		12	febbraio, maggio, luglio-agosto
chiate	libbra	6	giugno
		8	settembre, novembre
		10	ottobre
		12	maggio
ate	libbra	6.08	agosto
gari	libbra	8	maggio
		10	ottobre-dicembre
		12	dicembre

Razza
Rondanino
Rossetti
Salmone
Saraghi
Sardine
Scorpene
Seppie
Tonno
Triglie
Uova
Formaggio
Formaggio

segue: TABELLA 10

Generi alimentari	Unità di misura	Prezzi in soldi	Mesi
. . . . .	libbra	8	febbraio
		10	febbraio
. . . . .	libbra	10	settembre
	libbra	10	settembre
		12	settembre
		14	settembre
. . . . .	libbra	10	marzo
. . . . .	libbra	8	marzo
. . . . .	libbra	6.08	maggio
. . . . .	libbra	6.08	agosto
		8	aprile-maggio, novembre
		9.04	settembre
		10	settembre
. . . . .	libbra	8	settembre
. . . . .	libbra	6.08	gennaio
		8.08	febbraio
		10	febbraio-marzo, luglio
. . . . .	libbra	5.04	marzo
		6.08	giugno
		8	giugno
		10	ottobre
. . . . .	libbra	10	ottobre
		14	aprile
. . . . .	dozzina	8.04	giugno
		8.07	aprile-maggio
		9.01	maggio, luglio-agosto
		9.07	aprile, agosto
		10.09	settembre
		11	marzo
		12	febbraio, settembre-ottobre
		12.05	novembre
		14.01	novembre-dicembre
		14.04	gennaio
		14.10	dicembre
		15.07	gennaio
		16	gennaio
di Chiavari	libbra	8	gennaio
		8.08	febbraio
d'Olanda	libbra	8	marzo-aprile
		8.08	maggio-giugno, agosto, ottobre-dicembre

segue: TABELLA 10

Generi alimentari	Unità di misura	Prezzi in soldi	Mesi
ormaggio pecorino	libbra	5	giugno, agosto
ormaggio piacentino	libbra	11	febbraio, agosto
		11.04	ottobre
		12	novembre-dicembre
rascia	libbra	6	agosto
nnella	oncia	22	ottobre
		26	maggio
pe	libbra	34	maggio
ezie	oncia	4	febbraio
		6	giugno
		6.07	maggio, ottobre
ucchero	libbra	9.04	febbraio
		10	aprile, luglio, settembre, dicembre
edro candito	libbra	12	gennaio
onfettura bianca	libbra	12	dicembre
icata	libbra	12	dicembre
vetta	libbra	6.08	febbraio, settembre
bibbo	libbra	2.08	marzo
le	rubbo	30	febbraio
		58.04	ottobre, dicembre
rciofi	dozzina	10	maggio
		14	maggio
ci	gombetta	9	febbraio
polle	resta	4	settembre
ve fresche	gombetta	4.04	giugno
		4.08	maggio
		6.08	maggio
		8.08	maggio
vetta	gombetta	8	marzo
nticchie	gombetta	8	febbraio, dicembre
elanzane	dozzina	4	luglio
avoni	libbra	0.07	novembre
		0.09	novembre
		0.10	ottobre

Piselli fre
Piselli d'C
Radicchio
Spinaci
Funghi fre
Funghi se
Bricocoli
Castagne
Castagne s
Ciliegie
Mandorle
Mele
Melone
Noci
Pere
Pesche
Pinoli
Pistacci

segue: TABELLA 10

Generi alimentari	Unità di misura	Prezzi in soldi	Mesi
chi	gombetta	6.08	giugno
		8	maggio
		8.08	giugno
landa	gombetta	9	febbraio
		9.04	marzo
. . . . .	mazzo	6.08	febbraio
		8	dicembre
. . . . .	mazzo	12	febbraio
schi	libbra	6.08	ottobre
		9.08	settembre
chi	libbra	12	gennaio
		20	ottobre
. . . . .	libbra	1.05	giugno
		1.08	luglio
	dozzina	5	luglio
. . . . .	gombetta	4.10	novembre
		5	settembre-ottobre, dicembre
		5.08	ottobre
		6	gennaio, novembre
ecche	libbra	1	marzo
. . . . .	libbra	1.04	giugno
		1.08	giugno-luglio
. . . . .	centinaio	5	luglio-agosto
		6	agosto
. . . . .	rubbo	16	ottobre
		22	ottobre
. . . . .	unità	5	agosto
. . . . .	gombetta	5	febbraio
		6	febbraio
. . . . .	libbra	1.04	settembre
		1.08	luglio, settembre
		2	agosto
		3.04	settembre
. . . . .	dozzina	4	settembre
. . . . .	libbra	8	settembre
		10	febbraio-marzo
. . . . .	libbra	32	gennaio, settembre
		40	ottobre

APPENDICE

uno spoglio dei registri della famiglia conservati nell'*Archivio Doria* relativi ai li XVII-XVIII, scelti perché offrono una testimonianza più continuata nel tempo, lta che sono rilevabili i prezzi dei seguenti generi alimentari, ciascuno corredato 'indicazione dei libri di cucina, nei quali sono trascritti:

ughe: nn. 666-669, 714, 717, 720, 721, 817, 834, 835, 892, 1.030-1.032, .034-1.038;
ughe salate: nn. 665, 666, 834, 1.030, 1.032, 1.034, 1.035, 1.037;
o: nn. 668, 892, 1.037;
ua di noce: n. 668;
o: nn. 665-667, 669; 717, 835, 1.032-1.034;
ello: n. 1.037;
ni: nn. 666, 667, 669, 714, 721, 1.032, 1.035;
rene: n. 668;
rene per conserva: n. 1.030;
re: nn. 720, 721, 1.032, 1.034, 1.037;
arini: nn. 665-668;
uille: nn. 665, 834, 1.035;
oste: nn. 666, 667, 669, 714, 717, 720, 721, 834, 903, 1.030, 1.032, 1.034, 1.035, .037, 1.038;
ghi: nn. 665-667, 835, 1.035;
lle: nn. 666, 667, 669;
ragi: nn. 666-669, 834, 835, 1.030, 1.032, 1.034, 1.035;
calà: nn. 665, 717, 817, 1.035, 1.037;
giane: n. 667;
cafico: n. 1.031;
cacce: nn. 720, 722, 834, 835, 1.031, 1.032, 1.034, 1.037;
odi: nn. 834, 1.032;
ago: nn. 1.035, 1.037;
chetti: nn. 666, 714, 1.030, 1.035, 1.038;
otti: nn. 665-667, 669, 714, 835, 1.033-1.035, 1.037, 1.038;
nboconi: nn. 666, 669;
arega: nn. 666, 717, 718, 720-722, 835, 1.030;
no: nn. 668, 1.030;
ocoli: nn. 666, 669, 717, 722, 834, 1.030, 1.034, 1.035, 1.037;
ccoli: nn. 666-669, 720, 1.033, 1.037;

bronco: nn
budego: nn
bughe: nn.
burro: nn.
caciocavall
caffé: n. 7
calamari: n
canestrellet
cannella: n
cannoni do
capponi: n
capretto: n
carciofi: nn
carciofi da
carciofi da
carciofi da
cardi: nn.
carne salat
carote: n.
castagne: n
castrato: n
caviale: n.
cavolfiori:
cavoli: nn
ceci: nn. 6
cervello: n
cetroni: n.
ciliegie: nn
cima: nn.
cinghiale:
cipolle: nn
coratella:
corzetti: n
costigliole
crema: nn
damaschin
datteri di

. 668, 834, 1.030, 1.035;
. 669, 834, 1.030, 1.033, 1.037, 1.038;
666, 668, 669, 720, 834, 1.030, 1.031, 1.034, 1.035;
665-669, 714, 717, 718, 720, 817, 834, 835, 892, 903, 1.030-1.038;
: n. 892;
3;
. 665;
i: n. 666;
n. 665-667, 669, 716, 834, 903, 1.030-1.032, 1.035, 1.037;
lci: nn. 669, 720-722;
n. 665, 714-716, 834, 835, 1.030-1.032, 1.034, 1.035, 1.037;
n. 668, 714, 720, 835, 1.030, 1.034, 1.035, 1.038;
. 665-669, 714, 717, 718, 720-723, 817, 834, 835, 903, 1.030-1.037;
salare: nn. 666, 1.031;
seccare: n. 1.037;
porre sott'olio: nn. 720, 722;
666, 668, 835, 903, 1.034, 1.035;
.: nn. 1.030, 1.034-1.037;
1.034;
n. 665, 668, 669;
668;
665;
n. 1.033;
666, 1.038;
66, 1.031;
n. 892, 1.037;
666;
. 665-669, 717, 720, 1.030, 1.034-1.037;
834, 1.030, 1.033;
n. 1.037;
. 834, 892, 1.034, 1.035, 1.037;
n. 892;
n. 892, 1.037, 1.038;
nn. 666, 669;
666, 717, 721, 722, 834, 1.034, 1.037;
: nn. 666, 667, 721, 1.030;
mare: nn. 1.031, 1.032, 1.034;

ntice: nn. 666, 717, 720, 834, 835, 1.030, 1.031, 1.035, 1.037;
ndone: nn. 835, 1.031;
oghe: nn. 834, 1.031;
gioli: nn. 1.035, 1.037;
rina: nn. 668, 714, 817, 1.030, 1.035-1.038;
rina con crusca: n. 892;
rina di granturco: n. 834;
rro: nn. 668, 721-723, 1.037;
gato: nn. 668, 834, 835, 892, 1.030, 1.031, 1.034, 1.035;
hi: nn. 666-669, 714, 721, 722, 834, 835, 1.030-1.032, 1.034, 1.035, 1.037;
leli: nn. 666-669, 718, 720, 721, 835, 1.031, 1.032, 1.035-1.037;
leli fini: nn. 666-669, 903;
leli ordinari: nn. 667, 903;
garo: nn. 666, 669, 714, 720, 817, 834, 1.031, 1.033-1.035, 1.037, 1.038;
nocchio: n. 668;
rmaggette di Mongiardino: nn. 666, 668, 834, 1.030, 1.034, 1.035, 1.037;
rmaggio di Chiavari: n. 1.030;
rmaggio di Gallura: nn. 667, 668, 716;
rmaggio di Olanda: n. 718;
rmaggio di Roma: n. 1.030;
rmaggio grasso: n. 665;
rmaggio inglese: n. 720;
rmaggio lodigiano: n. 1.033;
rmaggio parmigiano: nn. 669, 1.033;
rmaggio piacentino: nn. 665-669, 714-718, 720-723, 817, 834, 835, 903, 1.030-1.032, 1.034, 1.035, 1.037, 1.038;
rmaggio per cucina: nn. 1.031, 1.032, 1.034;
rmaggio per servi: nn. 666-668, 834, 835, 892, 1.030, 1.031, 1.035-1.038;
rmaggio salato: nn. 665, 666, 669, 714, 715, 718, 720, 892, 903;
rmaggio sbrinso: nn. 834, 1.030;
tta: n. 722;
nghi: nn. 666-669, 721, 834, 835, 1.030-1.035, 1.037, 1.038;
nghi da porre sott'olio: n. 714;
nghi da salare: nn. 715, 1.030;
nghi da seccare: nn. 721, 835;
nghi in addobbo: n. 1.038;
nghi secchi: nn. 835, 1.034, 1.036-1.038;
funghi so
gamberi:
gallina: n
galotto: n
garbusi: n
garofani:
granelli: n
grano: n.
grascia: n
insalata: n
laccetti: n
lardo: nn.
latte: nn.
lattughe:
leccia: nn.
lepre: nn.
limoni: n
lingua di
lingua: nn
lingue: nn
lingua di
lingua affu
lingue ma
loasso: nn
lucerna: n
luganega:
lumache:
maccaroni
maiale: nn
mandorle:
manzo: nn
manzo per
melanzane
mele: nn.
mele grana
mele da cu
mele fior

t'olio: n. 1.031;
ın. 668, 834, 1.034, 1.035, 1.037;
. 665-667, 714, 717, 720, 1.031, 1.034, 1.035, 1.037;
ı. 720, 721, 834, 835, 903, 1.032, 1.034, 1.035, 1.037;
n. 1.036, 1.037;
ın. 716, 834, 835, 1.030, 1.035;
n. 1.037, 1.038;
668;
. 665-669, 892, 1.031, 1.035, 1.037, 1.038;
1.034;
. 666, 667, 669, 714, 720, 721, 834, 835, 892, 1.030, 1.031, 1.035, 1.037;
666, 667, 718, 834, 835, 1.030-1.038;
666, 668, 721, 722, 1.032, 1.035, 1.037;
ın. 666, 668, 1.037;
666, 669, 834, 903, 1.030, 1.030, 1.035, 1.037, 1.038;
1.036, 1.037;
665-669, 717, 723, 834, 835, 1.030-1.035, 1.037, 1.038;
ue: n. 835;
666, 834, 835, 892, 1.030-1.032, 1.034, 1.035, 1.037, 1.038;
667, 720, 1.030, 1.033, 1.035, 1.037;
ue salata: nn. 1.030, 1.031;
micata: n. 1.030;
inate: n. 1.034;
666, 667, 669, 714, 720, 722, 817, 834, 835, 903, 1.030-1.038;
. 666, 834, 835, 1.031, 1.035-1.038;
ın. 714, 715, 834, 1.030, 1.032, 1.034, 1.035;
n. 666, 669;
nn. 667, 668, 1.037;
817, 1.031, 1.034, 1.035, 1.038;
nn. 665-669, 720, 721, 834, 835, 903, 1.030-1.032, 1.034, 1.035;
665-669, 714, 717, 718, 720-723, 834, 835, 892, 1.030-1.035, 1.037, 1.038;
servi: nn. 1.030, 1.037;
nn. 666, 667, 669, 717, 834, 1.030, 1.038;
668, 714, 715, 720, 721, 1.030, 1.033, 1.036, 1.037;
te: nn. 667, 669;
ocere: nn. 722, 723;
i Cascia: n. 718;

le pipine: n. 718;
loni: nn. 834, 1.031, 1.032, 1.034, 1.035;
relli: nn. 1.034, 1.036, 1.037;
rluzzo: nn. 835, 1.035, 1.037, 1.038;
glio: nn. 666, 668, 714;
rabolani: nn. 667-669;
spersiche: nn. 1.031, 1.035;
ndiola: nn. 665-668, 721, 834, 1.032, 1.035, 1.037;
ntone: nn. 1.030, 1.034, 1.035, 1.037, 1.038;
rmore: nn. 666, 834;
rone: nn. 834, 1.031, 1.034;
saro: nn. 666-669, 714, 720, 834, 1.030, 1.031, 1.034, 1.035, 1.038;
sciame: n. 1.031;
sello: nn. 666-669, 714, 718, 720, 721, 817, 834, 835, 1.030, 1.034, 1.035, 1.037, 1.038;
voni: n. 1.035;
ve: nn. 666-669, 714, 716-718, 720-722, 817, 834, 835, 903, 1.030, 1.032, 1.034, 1.035, 1.037;
ce moscata: nn. 716, 721, 834, 835;
ci: nn. 668, 1.037;
cciole: n. 668;
ttolani: nn. 665, 666, 721, 835, 1.030-1.032, 1.034, 1.035;
chiate: n. 666;
o: nn. 666, 668, 669, 717, 718, 722, 817, 835, 892, 903, 1.031, 1.034, 1.037;
ve: nn. 666, 669, 1.030, 1.031, 1.035, 1.036;
ve di Spagna: n. 666;
brina: nn. 718, 834, 835, 1.030, 1.031, 1.033, 1.035-1.038;
ata: nn. 834, 1.035, 1.038;
gano: nn. 1.037, 1.038;
zo: n. 723;
triche: nn. 666, 669, 714, 717, 718, 720-722, 835, 1.031, 1.032, 1.038;
garo: nn. 666, 667, 669, 720, 722, 834, 835, 892, 1.030, 1.034, 1.035, 1.037, 1.038;
lamita: nn. 666, 667, 669, 714, 720, 834, 835, 1.030, 1.034, 1.035, 1.037, 1.038;
mpano: n. 1.038;
ne: nn. 665-669, 720, 817, 834, 835, 892, 1.030, 1.032-1.035;
nico: n. 666;
nizza: nn. 666, 669, 1.034, 1.035;
pasta fina
pepe: nn. 1.035;
pere: nn.
pere brute
pere como
pere da cu
pere reali:
pere spado
pere spine
pere zucco
pernici:, 7
persicata:
pesce capp
pesce gene 1.037;
pesce San
pesce spad
pesche: nn
piccioni: n
pinoli: nn. 1.037;
piselli: nn.
piselli secc
pistacci: n
polanca: n
pollastri: n
polpo: n.
polvere di
prescinsola
prosciutto:
prosciutto
quaglie: nn
rapalline: r
radicchio:
rane: nn. 1
rapacavoli:

nn. 716, 892;
665-667, 669, 716, 718, 720, 721, 723, 834, 835, 903, 1.030-1.032, 1.034,

665-669, 720, 892, 1.030-1.032, 1.034, 1.035, 1.037;
bone: nn. 668, 669;
gline: n. 668;
ocere: nn. 666-668;
n. 668;
ne: nn. 666, 668, 721;
n. 668;
tte: n. 668;
5, 716, 718, 721, 722, 834, 835, 1.030-1.032, 1.034-1.037;
nn. 665, 721;
one: nn. 666, 667, 1.034, 1.035;
ico: nn. 665-669, 714, 717, 718, 720, 721, 834, 835, 892, 903, 1.030-1.035,

Pietro: nn. 668, 834, 1.031, 1.035;
a: nn. 666, 667, 720, 817, 834, 835, 1.032, 1.034, 1.035, 1.037, 1.038;
666-669, 721, 834, 835, 1.030-1.032, 1.034, 1.035, 1.037;
n. 666, 668, 669, 714, 717, 718, 720-722, 834, 835, 903, 1.030-1.037;
665-669, 716, 717, 720, 721, 723, 834, 835, 1.030, 1.031, 1.034, 1.035,

666-669, 716, 721, 723, 903, 1.030, 1.031, 1.034-1.038;
ni: n. 834;
n. 666, 715, 717, 718, 720-723, 834, 1.030, 1.034, 1.035, 1.037;
n. 721, 834, 835, 1.031, 1.032, 1.034, 1.035, 1.037;
n. 665-669, 714, 718, 720-722, 817, 834, 835, 892, 903, 1.030-1.038;
666;
riso: nn. 666, 668;
nn. 666, 834, 1.034, 1.035;
nn. 834, 835, 1.030-1.038;
di Parma: n. 1.032;
. 718, 722, 834, 835, 1.030-1.035, 1.037;
. 669;
nn. 666-669;
.031, 1.034, 1.035;
n. 667;

e: n. 835;
za: nn. 668, 1.032, 1.035;
otta: nn. 666, 668, 669, 714, 892, 1.030;
o: nn. 666, 668, 1.030, 1.035;
naniatta: nn. 666, 718, 720, 721, 1.031;
nbo: nn. 834, 1.038;
danino: nn. 666-669, 714, 720, 834, 835, 892, 1.030-1.035, 1.037, 1.038;
setti: nn. 666-669, 714, 720, 834, 1.030, 1.032, 1.034, 1.035, 1.037, 1.038;
nto: nn. 716, 835, 1.030-1.032, 1.034, 1.035, 1.038;
nto di Bologna: nn. 834, 1.031;
e: nn. 665-669, 714, 717, 720, 721, 817, 834, 835, 1.032-1.034, 1.036-1.038;
e bianco: nn. 666-669, 718, 720, 721, 723;
e fino: nn. 716, 723, 903, 1.031;
e grosso: nn. 666-669, 817, 1.030;
one: n. 666;
ago: nn. 666, 669, 1.035, 1.037, 1.038;
dine: nn. 666, 667, 669, 714, 721, 903, 1.030, 1.034;
gliola: nn. 666, 718, 720, 721;
alotte: nn. 835, 1.033, 1.034, 1.037;
coppo: n. 666;
nola: nn. 669, 1.030;
pie: nn. 1.030, 1.034, 1.038;
gliate: n. 714;
zie: nn. 666, 668, 716, 718, 721, 1.035, 1.037;
rna: n. 665;
rione: nn. 834, 835, 1.031, 1.037;
utto: nn. 665-667, 669, 717, 718, 834, 835, 1.030-1.032, 1.034, 1.037;
ata: nn. 665-667, 1.034-1.038;
go: n. 666;
la: n. 666;
liarini: nn. 668, 1.030;
ani: nn. 667, 716, 721, 722, 834, 835, 1.030-1.032, 1.034, 1.035, 1.037;
tarughe: nn. 1.031, 1.034;
tina: nn. 892, 1.035;
nnina: nn. 665, 666, 668, 669, 720, 834, 835, 1.030, 1.031;
no: nn. 666-669, 714, 715, 717, 718, 720, 721, 817, 834, 835, 903, 1.030-1.032, 1.034, 1.035, 1.037, 1.038;

tordi: nn.
1.037, 1
tortore: nn
totani: nn.
trenette: n
trifoli: nn.
trifoli per
triglie: nn.
trippe: n.
trulla: n. 1
uccelletti:
uova: nn.
uva: nn. 1
uvetta: n.
vescia: nn.
vino: nn.
vino di Co
visciole: n
vitello: nn.
vitello pas
zenzero: n
zibibbo: n
zucche sec
zucchero:

665-667, 714, 717, 720-722, 817, 834, 835, 1.030-1.032, 1.034, 1.035,
038;
. 1.034, 1.036;
666, 667, 714, 720, 1.030, 1.034, 1.035, 1.037, 1.038;
1.035;
667, 717, 718, 720, 721, 835, 1.030-1.032, 1.034-1.037;
conserva: n. 834;
666, 667, 669, 718, 720-722, 834, 1.030-1.035, 1.037, 1.038;
666;
.037;
nn. 666-669, 834, 835, 1.030, 1.031, 1.034, 1.035, 1.037;
714, 717, 718, 720-723, 817, 834, 835, 892, 903, 1.030-1.038;
035, 1.037;
668;
666, 835;
66, 1.037;
rsica: n. 668;
. 666-668, 714, 1.030, 1.031, 1.037;
665-669, 714, 717, 718, 720-723, 817, 834, 835, 1.030-1.032, 1.034-1.038;
icciato: n. 834;
834;
. 666, 669, 1.030;
he: nn. 666, 667, 721, 722, 1.035;
nn. 665, 666, 668, 669, 723, 817, 834, 835, 1.030-1.032, 1.034-1.038;

IICHELINA SESSA

L'abbazia della Ss. Trinità di Cava tra produzione, consumo e commercio alimentare (secoli XI-XVIII)

L'abbazia della Ss. Trinità di Cava de' Tirreni fu fondata nell'XI ecolo dal monaco Alferio, nobile salernitano ed uomo di corte del rincipe di Salerno Guaimario III, nella grotta detta «arsicia», lungo falde del monte Falerzo nel luogo dove scorreva il corso del elano; già da tempo la grotta era servita da rifugio per esperienze remitiche, quale quella del monaco di Montecassino Liuzio che, di torno nel 1011 da un viaggio in Palestina; vi soggiornò per qualche nno[1]. Il piccolo cenobio ben presto si arricchì, grazie al favore dei

[1] L'opera di riferimento per la storia dell'abbazia di Cava resta ancor oggi P. GUILLAUME, *ssai historique sur l'Abbaye de Cava*, Cava dei Tirreni 1877. La prima testimonianza storiografica rappresentata dalle *Vitae quatuor priorum abbatum Cavensium Alferii, Leonis, Petri et Constabilis ctore Hugone abbate Venusino*, ed. L. MATTEI-CERASOLI, in *Rerum Italicarum Scriptores*, VI, 5, ologna 1941; ad essa segue l'*Historia Sacri Monasteri Ss. Trinitatis Cava* dell'abate Alessandro idolfi, manoscritto inedito, in ARCHIVIO DELLA BADIA DI CAVA (d'ora in poi AC), *Arca XIV*, la cui prima parte fu terminata nel 1582, mentre l'edizione definitiva è del 1611; nell'Ar-ivio cavense di conservano varie copie, con varianti significative. Approfondimenti su rticolari aspetti della storia abbaziale e sulle sue dipendenze sono in: G. ABIGNENTE, *Le nsuetudini inedite di Salerno*, Roma 1888; N. ACOCELLA, *Il Cilento dai Longobardi ai Normanni ecoli X e XI): Struttura amministrativa e agricola*, in ID., *Salerno medievale ed altri saggi*, Napoli 971, pp. 321-487; A. ADINOLFI, *I principi Guaimario ed i monaci cavensi nel Vallo di Diano*, in Archivi e cultura» X (1976), pp. 47-60; P. EBNER, *Economia e società nel Cilento medievale*, oma 1979; ID., *I rapporti economico sociali della Badia di Cava nel XIII secolo attraverso il suo più tico codice cartaceo*, in «Ricerche di storia sociale e religiosa», I (1972), pp. 1-85; F. GUERRIERI, *ossedimenti temporali e spirituali dei Benedettini di Cava nelle Puglie*, Trani 1900; L. MAT-EI-CERASOLI, *La Badia di Cava e i monasteri greci della Calabria superiore*, in «Archivio storico er la Calabria e la Lucania» VIII (1938), pp. 167-182 e IX (1939), pp. 265-318; G. PORTANO-A, I, *Sanseverino e l'Abbazia Cavense*, Badia di Cava 1977; D. VENTIMIGLIA, *Notizie storiche del stello dell'abate e de' suoi casali nella Lucania*, Napoli 1827; G. VITOLO, *Insediamenti Cavensi in uglia*, Galatina 1984; ID., *San Pietro di Polla nei secoli XI-XIV. Contributo alla storia dell'inse-amento medievale nel Vallo di Diano*, Salerno 1980.

di Salerno, dei territori coltivati e dei boschi che circonda-
grotta detta anche «la cava»; nel giro di pochi decenni si
a costituire il primo nucleo di un ingente patrimonio fon-
e avrebbe toccato nel sec. XIII il suo culmine: il dominio
del cenobio si estese infatti su circa 120 tra città, borghi,
oltre ad 8 porti sulle coste del basso Tirreno, mentre il
spirituale riguardava circa 480 tra abbazie, monasteri, obbe-
arrocchie, chiese e priorati[2].

astero, in virtù dell'opera dei suoi fondatori e primi abati
rtemente dello spirito di riforma cluniacense[3], rappresen-
n presto il modello della grande abbazia esente dalla giuri-
vescovile, dotata di una serie di monasteri dipendenti oltre
egami con il potere politico. Ma lo splendore ben presto
basso alla decadenza che investì l'ambito spirituale e tem-
l dominio abbaziale: tra il XV e il XVI secolo l'abbazia
Trinità vive, dopo quattro secoli di splendore, la prima
risi della sua storia, in coincidenza con la creazione della
da. Per gli storici dell'abbazia tutta la responsabilità della
attribuirsi alla lontananza dal monastero degli abati com-
i, determinata dalla loro posizione di cardinali che li co-
a nominare vicari generali che «cherchaient plutôt à faire
ires»[4].

stione delle cause della crisi della proprietà ecclesiastica tra il
XVI secolo è un problema storiografico aperto[5] e non
a sede per affrontarlo, ma nel caso dell'abbazia di Cava sono
videre le riflessioni di Chittolini[6], che non valuta in termini
tici l'attività di queste nuove figure di prelato, gli abati
atari — molto lontani da una ideale figura di ascetici uomini

---

LAUME, *Essai...* cit., pp. 221, LXXIV-LXXVI, LXXX-LXXXIX.
LO, *Cava e Cluny*, in S. LEONE-G. VITOLO, *Minima Cavensia. Studi in margine al IX dex diplomaticus Cavensis*, Salerno 1983 (Iter Campanum, 1), pp. 19-44.
LAUME, *Essai...* cit., p. 219.
POLLA, *Une crise ignorée. Comment c'est perdue la propriété ecclesiastique dans l'Italie du XI e le XVI siècle*, in «Annales, É.S.C.», II (1947), pp. 323 e seguenti.
TOLINI, *Un problema aperto: la crisi della proprietà ecclesiastica*, in «Rivista storica XXV (1973), pp. 353-393.

li chiesa[7] — ma più in generale le collega alla ridefinizione del ruolo lelle comunità monastiche, ormai inserite in una realtà sociale che embra togliere loro ogni ragion d'essere, oltre che al superamento lella loro organizzazione della proprietà. È proprio questo l'aspetto he nell'ambito della storia dell'alimentazione vale la pena di sottoli- ieare: dal secolo XV le nuove forme di gestione e di sfruttamento lella proprietà rendono ormai obsoleti i tradizionali, secolari, sistemi li gestione del patrimonio delle abbazie, che scontano inoltre la carenza li un controllo efficiente, come nel caso degli abati commendatari loro vicari, e quindi aprono il fianco ad assalti e manomissioni di genti esterni. Nel caso dell'abbazia cavense l'assenza di un controllo ia sui diritti di proprietà che sulla resa produttiva e le rendite connesse i domini periferici, provoca un esaurimento progressivo di molte onti di reddito, che, correlato ad un aumento dei consumi «signorili» la parte degli abati commendatari e delle proprie corti, ingenera il racollo economico della struttura gestionale.

La rinascita spirituale e patrimoniale viene dagli storici dell'abbazia ollocata in coincidenza dell'entrata del monastero nella congregazione li S. Giustina di Padova, maturata nel 1497 sotto il governo di Oliviero Carafa, ultimo abate commendatario. Se dopo quattro secoli i vita scompare l'*Ordo Cavensis*, inizia però un'opera di rigenerazione he, nel versante che qui ci interessa — quello della gestione patrimo- iale — si concretizza in una fase di rivendica di diritti di possesso proprietà, preceduta ed accompagnata da una fervida attività di icerca su antichi privilegi, concessioni, esazioni di rendite. Viene così crearsi, tra la fine del secolo XV ed il cinquantennio successivo, un onsistente nucleo di inventari, registri, platee[8].

[7] I quattro abati commendatari dell'abbazia di Cava furono tutti importanti figure di ardinali, protagonisti della vita politica di quegli anni: il primo, Angelo de Fuscis, fu creato ardinale del titolo di S. Marco da papa Eugenio IV; il secondo fu Luigi Scarampa (cfr. P. UILLAUME, *Essai*... cit., pp. 233-336); il terzo fu Giovanni d'Aragona, figlio del re di Napoli erdinando (P. GUILLAUME, *Essai*... cit., pp. 236-242) e l'ultimo fu Oliviero Carafa (P. UILLAUME, *Essai*... cit., pp. 248-251). Sul periodo della Commenda v. anche D. AMBRASI, *Le cende dell'età moderna*, in *La Badia di Cava*, a cura di G. FIENGO e F. STRAZZULLO, I, Cava dei irreni 1985, pp. 47-117.

[8] Tra i secc. XV e XVIII furono compilati inventari e libri di censi relativi a possedimenti ti ad: Atripalda, Avellino, Atena, Polla, Teggiano, Tramutola, Brienza, Pertosa, Cadossa,

ando ai già citati storici dell'abbazia la cronologia degli eventi
nostri giorni, resta comunque da accennare alla successiva crisi
uzione ecclesiastica, che dalla fine del XVI secolo in poi
un lento stillicidio di risorse umane e materiali che culminò,
negativo, nel 1662 quando l'abbazia fu retrocessa a priorato;
torio durò soltanto un anno e nel 1663 riacquistò il titolo,
però di ingenti vendite per pagare i debiti. Si deve comunque
care che mai la vita comune abbandonò il monastero e che la
del secolo XVIII è soprattutto culturale, con la creazione di
ie e l'impulso dato all'insegnamento nel seminario, tutte attività
i far superare, senza molti danni alla comunità benedettina la
Decennio francese, che vide l'abbazia trasformata in Stabili-
nazionale. Sempre nell'ottica che qui perseguiamo bisogna
re ad una iniziativa della comunità cavense, quella della fonda-
el 1867, per opera di Guglielmo Sanfelice, di un istituto di
ne in seguito parificato[9], con annesso collegio, tuttora funzio-
questa nuova attività della comunità benedettina cavense, oltre
buire alla creazione di un potente strumento egemonico, ha
un nucleo di materiale documentario che ci fornisce la possi-
studiare l'impostazione di regimi alimentari di una collettività
la dei convittori — diversa da quella benedettina.
azia della Ss. Trinità di Cava de' Tirreni è oggi monumento
e e la conservazione del suo notevole ed antico patrimonio
, frutto della sua esistenza plurisecolare, è affidata alla piccola
à monastica ivi residente. Le collezioni museali, bibliografiche
vistiche, in quanto patrimonio dello Stato, sono però affidate

---

Auletta, Saponara «Grumento Nova», Padula, Caposele, Lauria, Balvano, Perdifumo,
ce, Ceraso, Matonti, Nocera, Sarno, Roccapiemonte, Mercato San Severino, Salerno,
iori, Montoro, Solofra, Napoli, Capua, Bari, Molfetta, San Giovanni Rotondo,
Sant'Antonio. Un elenco in M. SESSA, *I manoscritti di interesse archivistico nella collezione
s Cartacei» dell'abbazia della Ss. Trinità di Cava dei Tirreni: progetto di edizione ed
ne computerizzata*, in «Documenti e ricerche», II (1986), p. 147-158.

reto è del 9 ago. 1894, ma l'attività educativa ha origini remote: il Seminario
u fondato dall'abate Manso nel 1591. Nell'abbazia esisteva anche un altro istituto
o di educazione, l'Alunnato e Noviziato monastico; A. MIOLA, *Racconto storico della
se in continuazione dell'Essai Historique di P. Guillaume*, dattiloscritto s.d. (ma 1950),
XIV, 19.

vigilanza e tutela degli organi periferici del Ministero per i beni turali ed ambientali competenti per territorio; nel caso dei beni hivistici, l'Archivio di Stato di Napoli e la Sovrintendenza archivistica la Campania per quel che concerne gli archivi privati ivi depositati[10].
In base a quanto accennato precedentemente, la documentazione todita nell'archivio monastico riguarda territori dell'Italia meridio- e che hanno fatto parte per lungo tempo, a volte sin dall'alto dioevo, del patrimonio fondiario dell'abbazia: si pensi ad esempio erritori del circondario di Cava, alle zone del Cilento (quali Castel- ate, Perdifumo), ai domini pugliesi, lucani, dell'Irpinia[11].
La documentazione concernente questi territori, oltre a coprire nella ggioranza dei casi un notevole arco cronologico, offre soprattutto una pia tipologia: atti privati, atti pubblici, registri di censi, rendite ed opere vute al monastero, visite pastorali, registri parrocchiali, ecc.[12].
Per valutare la ricchezza dell'archivio cavense bastano poche cifre riassunto, rinviando all'appendice l'illustrazione più particolareggiata: 297 pergamene latine (792-1834)[13], documenti cartacei raccolti in 18 unità archivistiche (cartelle, registri, ecc. per la maggior parte n inventariati e schedati), fondo manoscritti pergamenacei 65 unità, do manoscritti cartacei 500, visite pastorali 29 volumi (1500-1934), le papali 8 volumi (1607-1927), registri di atti compiuti dagli abati ensi in qualità di amministratori della diocesi dell'abbazia, detti egistri communi» 17 registri (1498-1944).

Si tratta degli archivi Talamo, Atenolfi, Brancaccio, Abignente, oltre ai fondi pergamenacei Caro di Roccagloriosa (Salerno) e Rubini di Capaccio (Salerno); la notifica di interesse co per i predetti archivi è stata emessa nel 1986. È inoltre custodito presso l'archivio ziale il fondo Mansi: cfr. U. SCHWARZ, *Scala. Archivio Mansi*, in *Guida alla storia di Salerno la sua provincia*, a cura di A. LEONE-G. VITOLO, Salerno 1983, III, pp. 932 ss.; A. CARUSO, *critture pergamenacee e cartacee raccolte da Gaetano Mansi*, in «Rassegna del Centro di cultura ria amalfitana», IV (1982), pp. 101-121. La Sovrintendenza svolge funzioni di tutela anche documentazione della Curia abbaziale. I documenti furono versati in archivio dopo essere recuperati dall'alluvione di acqua e fango che nel 1956 colpì i piani bassi dell'abbazia. P. GUILLAUME, *Essai...* cit., e *supra* n. 1.

In appendice a questo intervento sono indicate le fonti più interessanti per la storia alimentazione.

I documenti membranacei sono così ripartiti: 3 del sec. VIII, 108 del sec. IX, 417 del sec. X, del sec. XI, 3.550 del sec. XII, 2.105 del sec. XIII, 1.960 del sec. XIV, 1.030 del sec. XV, del sec. XVI, 1.080 del sec. XVII, 176 del sec. XVIII, 5 del sec. XIX; G. VITOLO, *L'archivio badia della Ss. Trinità di Cava*, in S. LEONE-G. VITOLO, *Minima cavensia...* cit., pp. 191-200.

tteristiche dell'archivio cavense hanno permesso di affrontare come quello della storia dell'alimentazione da molteplici punti di cui si intende fornire in questo intervento soltanto un cendo particolarmente riferimento a due ipotesi di lavoro: la arda all'abbazia, ed alla comunità benedettina in senso lato, tro di consumo di risorse alimentari, analizzando e storiciz- diversi modelli comportamentali; la seconda, ben più vasta, 'attività della comunità benedettina cavense nella produzione, e commercio di risorse alimentari, nel suo essere «azienda» istituire rapporti particolari di produzione e commercializza- odificando anche il paesaggio agrario.

ipotesi di lavoro enunciate hanno in primo luogo comportato ento delle fonti archivistiche necessarie allo studio: le varie nivistiche saranno illustrate in appendice, ma nel presente o si cercherà di delinearne l'importanza ai fini della verifica esi di lavoro su esposte.

na delle ipotesi di lavoro permette di accennare alle molteplici ni che lo stesso san Benedetto dettò nella sua *Regola*[14], per- nche per quel che concerne l'alimentazione dei monaci, di za e misura[15]: molti sono i capitoli in cui il santo dedicò la zione all'assunzione di cibi e bevande, fissando limiti e qualità e non trascurando nemmeno l'organizzazione del servizio di del refettorio[17].

NEDETTO, *La Regola*, a cura di A. LENTINI, Montecassino 1980.

quisque proprium habet donum ex Deo: alius sic, alius vero sic; et ideo cum aliqua e a nobis mensura victus aliorum constituitur»; *ibid.*, p. 362.

nedetto stabilisce categoricamente pranzo e cena: «da pasqua a pentecoste» pasto mezzodì e la sera pasto leggero, seguito dal riposo (il pasto leggero la sera costituiva sura igienica); «da pentecoste al 13 settembre» digiuno sino a nona (le 14.30 o le 15.00) ed il venerdì, gli altri giorni pranzo a sesta (mezzogiorno), con le dovute eccezioni in tanti lavori nei campi; «dal 13 settembre a quaresima» unico pasto a nona, escluso le le festività, dove si compivano i pasti a sesta ed era prevista una leggera cena. In aresima», durante la quale era previsto un solo pasto al vespro, ma con la luce diurna. si vengono quindi ad identificare tre diversi modi di assumere il cibo, legati alle liturgiche, ma nel contempo temperati dalle esigenze di lavoro e di clima: 1) giorni o, con pranzo e cena; 2) giorni di digiuno moderato con unica refezione a nona; 3) giuno grave con unica refezione a vespro; *ibid.*, p. 353-375.

s sibi invicem serviant, ut nullus excusetur a coquinae officio, nisi aut aegritudo, gravis utilitatis quis occupatus fuerit»; *ibid.*, p. 322.

Nella *Regola* molti capitoli riguardano la qualità del cibo, indicandone che la quantità: privilegiati nella trattazione il pane ed il vino, anche r la religiosità di cui la liturgia cattolica riveste i due alimenti. Per il ne esisteva un peso in bronzo di circa gr. 1,055[18]; per il vino, cui si esceva acqua generalmente calda, si prescriveva una emìna[19]. Si può ndividere l'affermazione del Montanari[20] che le quantità di vino nsumate dai monaci siano notevoli, e d'altra parte la stessa afferma- one di san Benedetto che «licet (...) vinum omnino monachorum non se», viene immediatamente temperata dalla considerazione che «quia stris temporibus id monachis persuaderi non potest, saltem vel hoc nsentiamus, ut non usque ad satietatem bibamus, sed parcius»[21].

È indispensabile accennare al terzo elemento alla base dell'alimenta- one benedettina: gli ortaggi. Essi costituivano infatti l'ingrediente ndamentale della zuppa che la regola di san Benedetto pone alla se dell'alimentazione della comunità monastica: il «pulmentum» «pulmentarium»[22]. I prodotti dell'orto assumono così un rilievo rticolare, sia dal punto di vista ideale, per l'astinenza dal consumo carne, sia per la preponderante dimensione produttiva che l'orto ene ad assumere per assicurare l'autosufficienza al monastero, insieme n l'acqua corrente ed il mulino. È da sottolineare altresì che preve- ere orti, mulini, peschiere e varie officine artigiane all'interno del cinto monastico era una efficace norma volta ad impedire il nomadi- mo[23]. Per quel che riguarda l'abbazia cavense, la planimetria del nastero, la prima che si conosca[24], suggerisce interessanti osserva- oni: accanto alla cucina ed al forno, per il pane è previsto un piccolo

[18] La reale corrispondenza con pesi moderni della razione di pane rimane ancora incerta *id.*, pp. 356-357); il pane veniva pesato crudo, poiché era più facile dividerlo, e nel museo ll'abbazia di Cava si conserva ancora il peso in bronzo che veniva applicato alla bilancia.

[19] Il riferimento non è all'emìna romana, pari a litri 0,27, ma ad una misura benedettina e doveva raggiungere l. 0,75; san Benedetto afferma altresì che condizioni particolari di ma o di lavoro possono aumentare la razione: *ibid.*, pp. 362-367.

[20] M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979.

[21] San BENEDETTO, *La Regola*... cit., pp. 362-367.

[22] *Ibid.*, pp. 352-355.

[23] Allo stesso effetto mirava la norma che proibiva assolutamente ai monaci di mangiare ori dal monastero, se non autorizzati espressamente dall'abate: *ibid.*, pp. 448-451.

[24] È contenuta nel manoscritto inedito dell'abate Ridolfi (AC, *arca XIV*, 5, tra la c. 18*v* e la 19*r*) ed è corredata da un'ampia didascalia; nel disegno planimetrico non è però indicata rografia del terreno e non sono quindi evidenziati i diversi livelli dei corpi di fabbrica.

orto pe
cintato,
del muli
della C
strutture
enormi

Torna
funzioni
nirne le
vennero
gere la
monaste
funzione
(forni, c
funzioni
vera gui
prestito
figura d
stero ca
dall'abb
ricca di

Notev
san Ben
cibi nel
vita dell
lettura
ed una

[25] Il cor
mulino, l'a
attraverso

[26] E. CA

[27] San B
del monast
italiano. St

[28] *Ibid.*,

[29] «(...)
omnium, r
nem», SAN

sile, mentre all'esterno delle fabbriche compaiono l'orto re-
l gallinaio, la regimentazione delle acque per il funzionamento
no e del vivaio[25]. Interessanti spunti sono contenuti nel lavoro
relli[26], soprattutto per quel che riguarda le sopravviventi
architettoniche delle vecchie cucine, delle cantine e degli
granai, della foresteria e dell'ospedale.

ndo alla *Regola*, grande attenzione san Benedetto dedicò alle
del cellerario, figura tipica dell'istituzione benedettina: defi-
funzioni sarebbe arduo, poiché con l'andar del tempo esse
ad aumentare sempre più[27]. Dalla primitiva funzione di diri-
ella, nel suo significato originario di cantina e magazzino del
o, luoghi dove si custodivano cibi in genere e vino, da una
quindi di addetto, diremmo oggi, alla sussistenza-economato
ntina, cucina), il cellerario passò nei secoli a svolgere anche
di amministratore e tesoriere del monastero, divenendo la
da economica dell'abbazia, accentrando su di sé le funzioni di
e di deposito per le popolazioni circostanti. E proprio sulla
l cellerario, val la pena di notare una particolarità del mona-
ense, il cui cellerario, detto Gran cellerario, risiedeva lontano
zia, a Vietri sul Mare, più vicino quindi alla città di Salerno,
attività economiche e di commerci[28].

oli, quindi, le suggestioni che la lettura della *Regola* di
edetto induce, soprattutto con la descrizione del consumo dei
efettorio, che rappresenta uno dei luoghi più importanti nella
comunità: l'assunzione dei cibi è sempre accompagnata dalla
i testi sacri, il servizio a tavola è minuziosamente prescritto
elle punizioni più temute è proprio la scomunica a mensa[29].

---

o del ruscello Selano si divideva in due rami, di cui uno andava ad alimentare il
tro penetrava nell'orto e nel giardino del monastero, fino alla pescheria, e poi,
unicoli e meandri, giungeva ai laboratori.

RELLI, *L'immagine nel tempo*, in *La Badia di Cava*, pp. 251-278.

nedetto dedica l'intero capo XXXI all'argomento: «Quale debba essere il cellerario
ero»; interessanti riflessioni in P. GROSSI, *Le abbazie benedettine nell'alto medioevo
uttura giuridica, amministrazione e giurisdizione*, Firenze 1957, pp. 95-96.

. 96.

non permittatur ad mensae communis partecipationem, sed sequestratus a consortio
ficiat solus, sublata ei portione sua de vino, usque ad satisfactionem et emendatio-
BENEDETTO, *La Regola*... cit., pp. 392-394.

Passando alla comunità cavense, indubbiamente i primi secoli di
a furono improntati dallo spirito della *Regola*, anche se alcuni
rettivi furono naturalmente apportati: maggiore presenze delle
tanze a base di pesce, che abbondava nelle dispense del monastero,
zie alla vicinanza del mare ed alle decime che l'abbazia percepiva
pescatori[30]. A questo riguardo una chiara influenza cluniacense
levabile nell'uso attestato nelle vite di Ugo di Venosa di distribuire
a pietanza in più di pesce ed un bicchiere di vino detto *caritas*
l'anniversario della morte dell'abate[31].

Ma nel corso dei secoli la situazione si modificò, ed il costume
mentare dei monaci mutò sensibilmente, adottando modelli di con-
mo diversi; si può qui accennare alle abitudini signorili del suo
ondo abate commendatario, Luigi Scarampa, detto «cardinal Lu-
lo»: «Di servi e donzelli aveva numeroso corteggio, alimentava
i e cavalli (...) Amava i conviti ed i giuochi; ebbe animo ai piaceri
posto»[32], oppure a quanto avveniva nel 1788, nella rettoria di
ccapiemonte, dove, come si desume dai libri di cucina[33], oltre 50
rietà di alimenti costituivano il regime alimentare dei monaci lì
identi, non trascurando generi di lusso quali sorbetti, cioccolato,
ostaccioli, susamelli, acquavite, chicchere d'Inghilterra, ecc.

L'analisi dei modelli di consumo alimentare della comunità cavense
ncora tutta da affrontare e la documentazione si presenta ricchissima
inedita: basti accennare ai libri di cucina, agli inventari dei cellerari,

[30] Il diritto alla decima dei pesci pescati nel mare tra Salerno e Cetara risale alla bolla di
a Urbano II del 1092 (AC, *arca C*, 31), su cui però gravi sono i dubbi di falsità (C.
RLONE, *I falsi nell'ordinamento degli archivisti salernitani, cavensi e verginiani del sec. XIII*, Salerno
'9, pp. 4-5; ID., *Falsificazioni e falsari cavensi e verginiani del sec. XIII*, Salerno 1984); il
itto alla decima dei pesci era stato confermato ed esteso nel 1441 da Alfonso d'Aragona
C, P, 29). Un'altra interessante concessione fu quella di Nicolaus qui dicitur Mariconda,
nel settembre 1238 donò la metà dello *ius acuum*, cioè della decima sui pesci chiamati
glie pescati nelle grotte tra Salerno e Palinuro (AC, *Arca M*, 37).

[31] *Vitae*... cit., pp. 10 e 34; G. VITOLO, *Cava e Cluny*, in A. LEONE-G. VITOLO, *Minima*
ensia... cit., p. 27.

[32] L. TOSTI, *Storia della Badia di Montecassino*, Napoli 1843, III, p. 159; vedi anche J.
LATIUS, *Gesta Pontificum Romanorum ab Innocentio IV usque ad Leonem X*, Venetiis 1688, coll.
5 s.

[33] La raccolta dei libri e giornali di cucina è attualmente in fase di inventariazione: il più
ico finora individuato è il *Libro della spendaria del Monistero dal 1730 sotto il governo del Rev.*
. Filippo Maria de Pace.

fino a gi
cartelle d
una docu
i libri di
di docum
di «istan
indenne
reliquie
non era
affliggev
nel 1340,
all'abate
fedeli pe
vero e p
consegna
generale
che reca
«taratufo
prattutto
del circo
cavense[3

[34] Si trat
1840-31 di
con qualch
dalla disper
distinte tra
foresteria,
pipernieri,

[35] Le pos
LEONE, *No*
Badia di Ca

[36] *Regestr*
c. 8, è conte
abbatis.

[37] AC, m

[38] Già ne
cum omni so
La Regola...
ospiti, che

ungere alla documentazione ottocentesca dello Spoglio delle ei consumi giornalieri[34]; ma si può fare riferimento anche ad mentazione meno specifica ed al tempo stesso ricca di spunti: mministrazione[35]. I pochi saggi effettuati sulle varie tipologie enti hanno permesso di delineare, per ora, soltanto una sorta tanee» della comunità benedettina, che ad esempio usciva lalle pesti del 1648 e del 1656 non solo grazie alle miracolose i S. Felicita, ma anche per il fatto che il regime alimentare tato che in minima parte modificato dalla orrenda fame che il territorio circostante; o quanto avveniva tre secoli prima, quando il re Ludovico e la regina Giovanna «fanno presente che non può in nessun modo molestare o trattenere i suoi la decima degli olivi o degli altri alberi»[36]; ed, infine, il roprio bozzetto del P. Giacomo de' Vicariis, quale ci viene to dal suo inedito *Libro dei ricordi del viaggio*[37] al capitolo di Perugia, nel quale elenca minuziosamente i generi alimentari con sé ed annota anche le spese per beni voluttuari, quali i» e «biscottini», acquistati nel lungo viaggio. Emerge so- e costantemente, la funzione di assistenza alimentare ai poveri ndario, ininterrottamente svolta dalla comunità benedettina , come ancora alla fine del XIX secolo, la testimonianza di

---

a di cinque registri (1 gen. 1833-30 apr. 1835, 1 ott. 1837-31 dic. 1839, 1 gen. . 1843, 1 mag. 1848-30 nov. 1849, 1 dic. 1849-18 giu. 1853) nei quali, pur variazione, si segue lo schema del giornale di cucina, indicando i prelievi sa, dalla cantina, dall'orto e, soprattutto, il numero delle persone da sfamare, padri, frati, seminaristi, famigli; sono indicate separatamente le forniture per la infermeria e per i prestatori d'opera (falegnami, muratori, barbieri, organista, cc.).

sibilità di ricerca offerte da questa fonte sono state ampiamente dimostrate da S. *izie su artisti ed opere d'arte del sec. XVI estratte dai registri di amministrazione della a*, in «Benedictina», 1977, 24, pp. 333-381.

um Domni Abbatis Maynerii, AC, ms. XI, 7, c. 10*v*. Nello stesso *Regestrum*, alla nuto l'*istrumentum rerum assignatarum in monasterio cavense magistro Iohanni coco domini*

s. V.D. 12 (anno 1735).

la Regola, san Benedetto aveva disposto: *Infirmorum, infantum, hospitum pauperumque lecitudine curam gerat*, affidando ogni responsabilità al cellerario; SAN. BENEDETTO, cit., p. 300. L'intero capo LIII è dedicato a come debbano essere accolti gli el monastero non mancano mai; è da notare che la cucina ed il desco dell'abate

contadino prova: «(*i monaci*) ogni giorno davano il pane a dugento noi poveri contadini. Facevano il pane a posta per noi; era una ovvidenza»[39].

Rinviando all'appendice l'indicazione più precisa dei fondi archivici più importanti, si vuole qui accennare ad un manoscritto inedito l XVI secolo[40], che costituisce una memoria della annosa questione lla decima del pesce nella marina di Vietri, cui i monaci dell'abbazia evano diritto fin dall'XI secolo[41], e che il vescovo di Cava rifiutava pagare: nei lunghi processi, di cui il ms. reca nota, molto spesso ano escussi come testimoni dei diritti abbaziali i pescatori del luogo, e con le loro parole ci forniscono squarci vivacissimi di vita, come ello del pescatore di Cetara che «è stato ed è solito piscare con biche xabichelle tartaruni palangristi et altre sorte d'ingegni da poter gliare pesci ed è stato ed è solito pigliare quantità di sarde, palamiti, fali cornelli, lacerti, tregle et altri sorte di pesce»[42], su cui consuetunariamente pagava la decima ai monaci, oltre a consegnare loro, ena la scomunica, i pesci regi (pesce spada, storione, lampreda) tturati, ottenendo un prezzo pari a cinque grana per rotolo, oltre ad n barile di vino e numerose «panelle nigre»[43].

La seconda ipotesi di lavoro ci consente di adottare l'improprio rmine di «azienda» per indicare la funzione dell'abbazia in quanto tolare di rapporti di produzione e di attività commerciali.

degli ospiti vengono separati da quelli dei monaci, per non recare disturbo alla vita comune. mensa dell'abate è individuata quindi fin dall'inizio come luogo separato: qui trova origine rbitraria interpretazione dei secoli successivi, che intese la *mensa abbatis* nel senso di beneficio clesiastico con patrimonio proprio, distinto da quello della comunità, fornendo pretesto per usi che influirono sulla disciplina dei monasteri.

[39] R. BONGHI, *La Trinità della Cava*, in *Horae Subsecivae*, Roma 1883, p. 335. Ancor più centemente, nel settembre del 1943, dopo l'armistizio, la comunità cavense ospitò e nutrì rca 6.000 profughi. È da ricordare che il 17 settembre l'abate Rea ed il vescovo di Cava rono deportati dai tedeschi in un campo di concentramento presso Nola, da cui furono erati dall'avanzata degli Alleati.

[40] AC, C, ms. G. 114. La segnalazione del manoscritto è dovuta alla cortesia del dott. S. Milano.

[41] Vedi *supra*, n. 29.

[42] AC, ms. G. 1.14, cc. 82-86.

[43] Sul prezzo dovuto e sui doni si veda AC, ms. XIII.170, cc. 115 e 123. La consegna del escato avveniva in forma solenne con regolare verbale sottoscritto dall'archivista o dal ncelliere dell'abbazia e dai pescatori.

La ma
l'«aziend
pergame
delle dip
nelle var
permetto
descriver
larmente
tuata da
— nelle
l'autore
colture,
interpret
territori
riguarda
ne; la p
castagno
vazioni,
la vite, l
mille i co
esistenti
e quelli
non solo
tivo, sele
tratti son

[44] G. VIT
castagno nel
Miane, 29-3
Mezzogiorno
medievale e

[45] G. VIT
no-svevo a cu

[46] Lo stud
Mercato San
ha inoltre es

[47] Per i p
insitetum; G.

ggiore quantità di informazione sull'inizio dell'attività del-
a» monastica è deducibile naturalmente dagli antichi fondi
acei, che non solo testimoniano la nascita, vita e morte
endenze periferiche — estese in tutta l'Italia meridionale
e forme di abbazie dipendenti, priorati, grancie, ecc. — ma
no di ricostruire i rapporti giuridici con i vari affittuari,
do i prodotti e le forme di pagamento. Un'analisi partico-
interessante su questo versante è stata recentemente effet-
Vitolo sui due prodotti predominanti — nel Medioevo
rendite in natura del monastero, il vino e le castagne[44];
ha inoltre esteso la prospettiva di indagine anche ad altre
lefinendo in un certo senso le categorie fondamentali per
re la varietà e le modificazioni del paesaggio agrario nei
u cui l'influenza del monastero si estendeva[45]. Per quel che
e castagne[46] si possono ipotizzare due fasi nella coltivazio-
ima copre gli anni dall'800 al 1000, con la coltura del
già attestata, probabilmente sin dall'età antica, nelle colti-
quindi non introdotta *ex novo* nei campi come accade per
cui coltivazione è in questi anni intensiva. Sino all'anno
ntratti lasciano trasparire la volontà di conservare i castagni
sui campi, distinguendo chiaramente tra quelli spontanei
oltivati[47]. La situazione si modifica nel secolo XI, quando
si osserva un aumento quantitativo, ma soprattutto qualita-
zionando i tipi migliori e propagandoli con innesti; i con-
o in questi anni molto minuziosi e descrivono passo passo

OLO, *Il castagno nell'economia della Campania medievale*, relazione al convegno su «Il
a storia della montagna italiana: produzione, commercio, consumo (secc. X-XX»,
ottobre 1988 (atti in corso di stampa); ID., *Produzione e commercio del vino nel*
edievale, relazione al convegno su «Il vino nell'economia e nella società italiana
moderna», Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987 (atti in corso di stampa).

OLO, *I prodotti della terra: orti e frutteti*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno norman-*
a di G. MUSCA, Bari 1987, pp. 159-185.

o riguarda soprattutto la zona pianeggiante compresa tra Nocera, Roccapiemonte,
Severino e Cava, ad una altezza media di 100 m. sul livello del mare. L'autore
teso le sue indagini ad alcune zone irpine.

imi veniva adottato il termine *castanetum*, i secondi erano invece indicati come
VITOLO, *Il castagno*... citata.

li adempimenti del coltivatore per praticare gli innesti, così come ccade per i vigneti[48]. I risultati di questa politica colturale si videro en presto, permettendo di individuare sin dalla metà del secolo XI re specie di castagne: «zenzale», «robiole» e «granacce»[49].

Un certo rallentamento in questa attività di diffusione si nota all'izio del secolo XIII, quando comincia a farsi più sensibile la concorenza dell'ulivo: ma anche in quest'epoca di recessione colturale l'abazia riusciva a trarre dalle terre in affitto — su cui gravavano canoni arziali per lo più corrispondenti alla metà del prodotto — ben uemila quintali di castagne, cui bisogna aggiungere le rese delle terre estite in economia[50].

Le osservazioni più interessanti sul ruolo delle castagne nell'alimenazione, oltre ad indubbi dati di ordine quantitativo che sarà possibile llargare cronologicamente sulle fonti inedite, sono però soprattutto nalizzabili ad individuare una divisione di territori: quelli delle zone nterne dell'Irpinia e del Cilento in cui le castagne hanno svolto fino l secolo scorso un ruolo di sostituto del pane[51], insieme a granone legumi (pur se troviamo situazioni piuttosto differenziate), ed i tertori nocerini e della vallata di Cava, in cui il castagno compare come omplemento in una agricoltura che tende all'autosufficienza, non ostituendo perciò un alimento base e non entrando nella costituzione ei vitalizi. Non va dimenticato nelle vicende della castanicoltura nelle one costiere il ruolo determinante svolto dal mercato, che oltre ai utti richiedeva il legname per usi agricoli e per la costruzione di

[48] *Ibid.*: «(...) incipiamus ipsos tigillos (= polloni) inserere de ipsa zenzala (= varietà di stagna), et ipso bacuum pastinemus at zappam, et impleamus eos de tigillis, et similiter surculemus eos de ipsa zenzala, talemque curam exinde abere debeamus ut amodo et usque completis annis decem habeamus eos totum pastinatum et presumatque insurculatum at gitimum frugium atducendum».

[49] Le castagne della varietà «zenzale» ebbero grande diffusione per la loro dolcezza; le obiole» sono probabilmente da identificarsi con le cosidette «riggiole», dal frutto non olto dolce; per le «granacce» il Vitolo ipotizza una varietà adatta alla produzione di farina.

[50] G. VITOLO, *Economia e società nal basso Medioevo*, in *Storia della Campania*, a cura di F. ARBAGALLO, Napoli 1978, p. 168.

[51] M. STORCHI, *L'alimentazione nel Regno di Napoli attraverso i dati della statistica murattiana* in *udi sul Regno di Napoli nel decennio francese (1806-1815)*, a cura di A. LEPRE, Napoli 1985, . 149 e seguenti.

ioni; va inoltre osservato che le castagne risultano ai primi prodotti trasportati per mare sulle navi che venivano a caricare porti cavensi di Vietri e Cetara, dirette probabilmente anche o Oriente; ed è probabilmente da riferirsi alla vicende del cio[52], la riconversione produttiva che vede dal Duecento, nei dell'abbazia, preferire al castagno altre colture; infatti il con- della mercatura amalfitana su mercati vicini, come Napoli ui la presenza della corte angioina alimenta la domanda di pregiati — induce lo sviluppo di nuove colture, quali agru- seti[53]. Il castagno però non sparì dal paesaggio agrario, poiché utilizzare il legno, i frutti ormai inselvatichiti furono destinati mento di maiali: notevole rimane infatti la richiesta di carni prosciutti.

meno interessante le osservazioni e gli spunti che la docune cavense offre sulla coltivazione della vite: all'enorme e di questa coltura, anche su terreni ad essa non particolaratti, contribuirono senza dubbio «il carattere mistico-sacrale nell'ambito della celebrazione della messa (il vino che sangue di Cristo), il suo valore terapeutico e l'impiego che eva per la preparazione di molti farmaci, ed infine il suo a delle poche forme di evasione in una vita quotidiana al meno che altrove, tutt'altro che facile e ricca di altre di distrazione»[54]. Si tratta qui di sottolineare l'impulso che ità benedettina cavense diede alla coltivazione del vino, che indispensabile non solo per usi liturgici, ma anche per il consumo proprio e per quello dei pellegrini, viaggiatori ed genere[55]. I contratti che regolano i rapporti con gli affittuari in primo luogo l'impulso formidabile che diedero alla del vigneto i contratti così detti di «pastinato», quelli

---

UOLO, *Gli amalfitani a Cetara: vicende patrimoniali e attività economiche (secc. X-XI)*, ll'Istituto italiano per gli studi storici», VI (1979-80), pp. 31-82; ID., *Amalfi e il edioevo*, in *I comuni italiani nel Regno crociato di Gerusalemme*, a cura di G. AIRALDI R, Genova 1986, pp. 573-664.

ltimi necessari alla produzione di essenza di rose.

LO, *Produzione*.... citata.

ta 33.

oè che impegnavano il concessionario non solo a curare le viti esenti nel campo ma anche ad impiantarne delle nuove, prevedendo a scadenza del contratto l'assegnazione all'affittuario di una parte l terreno sottoposto a miglioria. La consegna del vino, anch'essa dicata nel contratto, si adegua al costume diffuso nel Salernitano: colono infatti è tenuto non solo ad ospitare in maniera decorosa il esso inviato dai monaci (per controllare la vendemmia al fine di itare «imboscamenti») ma anche a custodire il vino dell'abbazia in positi «organeis a vino»[56] fornitigli dal proprietario, che dovevano sere mantenuti in buone condizioni: solo nel caso di rapina a mano mata e di incendio («absque de generatione et igne») l'affittuario oteva considerarsi libero da responsabilità[57].

L'analisi del paesaggio agrario prosegue considerando i frutteti e gli ti, questi ultimi caratteristici sia di realtà urbane[58] che di piccoli ntri, come ci rivela la toponomastica, ed i cui frutti costituivano il sì detto «terratico», pervicacemente richiesto dai proprietari, pur se lla esigua misura di un decimo del prodotto.

Il panorama che i contratti medievali ci suggeriscono riguardo alle olture di ortaggi è particolarmente interessante, soprattutto per il esaggio agrario che emerge nella vallata di Cava: fitto popolamento, a in centri rurali (gli odierni casali), che in case isolate, molto spesso struite dagli stessi affittuari, e complete di attrezzature agricole[59]. li orti raramente vengono indicati nei contratti, ma quando lo sono, paiono sia come cinta orticola di casali, che come parte di coltivaone all'interno di singoli fondi, testimoniando la compresenza di un sediamento di tipo accentrato con uno di tipo sparso[60].

Per quel che riguarda i frutteti, oltre quanto già detto per il castano, menzione speciale meritano i nocelleti, prodotto agricolo particolarmente pregiato ai fini dell'esportazione su mercati esteri: si

[56] G. Vitolo, *Produzione....* citata.
[57] *Ibidem.*
[58] Nella città di Salerno esisteva un intero quartiere detto *Hortus magnus.*
[59] Esse sono costituite per lo più da una cisterna, dal *palmentum* (torchio) *cum labello* e dal *lneum* (lavatoio). Una particolarità della vallata di Cava è costituita, come ancor oggi si può servare, dalla presenza delle *plagarie*, torricelle dalle quali, con una tecnica particolare, si fettuava la caccia ai colombi.
[60] G. Vitolo, *I prodotti....* cit., pp. 171 e seguenti.

consideri
denti nel
sottolinea
di Vietri
indirizzar

Se per
strada da
far riferir
ancora in
cartaceo e
valido su
7.760 fasc
poiché a
Il reperto
ed il 189
luogo e c
tuato ha
più diffus
difficoltà:
ma anche
oppure s

[61] Le noce
Vietri e Cetar
1974, 21, p. 7
un altro ma
[62] Una tra
di agrumi di
Roma-Bari 1
[63] *Index A*
[64] Grano,
vettovaglie f
campo di Sa
[65] Frumen
(1626), 5.90
[66] Furnati
scomunica «
raggioni di f
e quello poi
[67] Pesce,
[68] Pescato

che l'abbazia nel Duecento, solo dai territori da essa dipen-
a valle di Cava, ne raccoglieva 1.000 quintali[61]. E bisogna
re che oltre alla commercializzazione attraverso i suoi porti
e Cetara, l'abbazia, nel corso del XIV secolo, cominciò ad
i suoi prodotti verso il mercato di Salerno[62].
il Medioevo i lavori del Vitolo hanno indicato le fonti e la
seguire, per l'età moderna invece poco è stato fatto: si deve
nento a lavori campione su particolari territori, ma restano
splorate la maggior parte delle fonti, e precisamente il fondo
la raccolta di inventari e platee. Per il fondo dei cartacei un
sidio è costituito da un accurato indice per soggetto dei soli
icoli inventariati; i fascicoli sono di consistenza diversissima,
volte sono costituiti da pochi fogli, altre da piccoli registri.
rio che ne permette la consultazione[63], compilato tra il 1887
0, è un repertorio onomastico per nomi di persona e di
ontemporaneamente un indice per soggetti: un saggio effet-
ermesso, ad esempio, ricercando i nomi dei generi alimentari
i, di reperire materiale interessante, anche se con una certa
si è dovuto ad esempio ricercare sotto la voce «grano»[64],
sotto la voce «frumento»[65] e «furnatico» (diritto di)[66];
tto la voce «pesce»[67] e «pescatori»[68], ma anche «Varano»

---

le risultano al primo posto tra i prodotti che la navi venivano a caricare nei porti di
; G. VITOLO, *Il registro di Balsamo, decimo abate di Cava (1208-1232)*, in «Benedictina»,
9-129. Importanti risultati si attendono dalla edizione, a cura di M. CASTELLANO di
oscritto, il *Regestrum D. Thomae abbatis* (AC, ms. XI, 3, a. 1261-1264).
tazione specifica meriterebbero le coltivazioni dal «fascino di paradiso», i giardini
ffusi sul litorale amalfitano; in proposito E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario*,
979, p. 102 e G. VITOLO, *I prodotti...* cit., pp. 181-182.
lfabeticus Chartharum, AC, ms. XV, 238.
immunità concessa sopra il peso a rotola (1567), 1.395; Grano, orzo ed altre
tte nel tenimento di Montecorvino ed Eboli (1591), 1.874; Grano, mietuto nel
bato Vasso (1721), 7.055; Grano, in tempo di carestia-prezzo (1721), 6.315.
o, provisioni della regia Camera perché i compratori non mettano gabella
.
o, (diritto di), Tramutola (1592-1603), 2.724; nel documento si minacciano di
lcuni poco timorosi delli precetti divini (...) (*che*) per fraudarno et usurparno le
rnatico spettanti (...) (*al*) Sacro Monasterio fanno pane fuora dal territorio (...)
clandestinamente di notte e di giorno entrano nel territorio».
er la decima (1587); Pesce, per la vendita (1704), 6.237.
i, debitori (1779), 6.283.

lago di)[69], e gli esempi potrebbero essere numerosi. Difficoltà di ltro tipo presenta il fondo dei manoscritti cartacei[70]; la raccolta frutto infatti della confluenza in archivio della documentazione roveniente da altre istituzioni ecclesiastiche dipendenti o in qualche nodo collegate con l'abbazia: parrocchie, priorati, grancie, ecc. Al nomento dell'assorbimento di queste istituzioni nel dominio temporale el monastero cavense, o nel caso di loro estinzione, la documentazione rodotta da questi enti (registri, conti, platee) veniva inglobata nel- archivio generale dell'abbazia. Accanto a questo tipo di documenta- ione, di natura amministrativa, si è creato un altro nucleo documen- rio più squisitamente culturale, frutto della partecipazione dei monaci avensi alla vita intellettuale: opere di filosofia, botanica, araldica, iritto, logica, ecc. La genesi stessa della raccolta manoscritta ha quindi eterminato una frammistione tra manoscritti di prevalente interesse ibliografico e registri di natura archivistica: è necessario quindi in rimo luogo separare il campo dell'inventariazione del materiale ar- hivistico da quello della catalogazione del materiale bibliografico, ampi di cui il Cencetti ha mostrato la profonda diversità[71]. La raccolta presenta ricchissima[72] ed uno studio effettuato da chi scrive su un articolare territorio, tra il 1458 ed il 1542, ha permesso una discreta nalisi del paesaggio agrario: lo studio[73] riguarda il territorio odierno i Montoro Superiore, in provincia di Avellino, dove l'abbazia posse- eva il priorato di S. Bernardino: si tratta di una zona subappenninica, on prevalenti coltivazioni di castagne (14%), noci e nocciole (11%), ioè di prodotti agricoli pregiati, per cui le rendite del monastero, revalentemente in natura, risultavano alquanto floride, poiché la

[69] Varano, il lago, donazione della pesca (1141), 196; Varano, il lago, confirmazione della esca (1173), 195; Varano, il lago, inibizione di pescare (1572), 829; Varano, il lago, articoli er la pesca (1621), 4.554; Varano, il lago, assenso per la vendita (1705), 6.436; Varano, il go, affitto del pantano (1716), 6.566, ma anche la voce Frutti (del Monastero cavense) sulla età del lago Varano (1690), 4.312.

[70] M. Sessa, *I manoscritti...* cit., pp. 147-158.

[71] C. Cencetti, *Scritti archivistici*, Roma 1970, pp. 46-69.

[72] Vedi nota 8.

[73] M. Sessa, *Il priorato di S. Bernardino di Montoro tra XV e XVI secolo: un tentativo di attamento meccanico dell'informazione nel campo della storia agraria*, in «Documenti e ricerche», (1984), pp. 137-161.

successiv
congiun
come qu
in provi
ricche. S
Liste alp
lieux, a
Guillaun
viduati b
parte de
priorati,
Congrég
intero[75].

Un pr
edizione
cavense,
effettuan
zione, pr
Cava —,
agli attu
rilevazio
che prev
di locali
altre; il
riferirsi a
evitare c
banca-da

[74] G. Vr
medievale nel

[75] P. Gu

[76] M. Ses
fonti dell'ar
campioni sp
Scuola Nor
Mezzogiorno
«Centro di
mazioni», V

a commercializzazione dei prodotti riusciva a sfruttare la ura favorevole. Analisi di questo tipo o ancor meglio, lavori ello del Vitolo per San Pietro di Polla[74], dipendenza cavense ncia di Salerno, riescono ad aprire direttrici di ricerca molto i tratterebbe, in definitiva, di verificare l'attendibilità della *habétique des Villes, Châteaux, Ports de mer, Bourgades et autres ciennement soumis à la Sainte Trinité de Cava*, elaborata dal ie nell'appendice del suo volume, nel quale elenco sono indi- en 115 località — sparse in tutta l'Italia meridionale — facenti *domaine temporel* dell'abbazia, cui devono aggiungersi i 480 abbazie, monasteri, obbedienze del «domaine spirituel de la ation de Cava», la cui vita non è ancora stata ricostruita per

mo passo in questa direzione è rappresentato dal progetto di ed indicizzazione computerizzata di alcune fonti dell'archivio alla luce di contemporanee sperimentazioni che si stanno do in tutta Italia[76]. Il progetto, attualmente in fase di esecu- evede la scelta di un territorio campione — il circondario di l'individuazione delle fonti che lo riguardano (facendo ricorso li strumenti di corredo) e la compilazione di una scheda di ie, vera e propria scheda di spoglio della documentazione, ede precise aree di registrazione: data, nomi di persona, nomi à particolari, tipologia del documento, tipo di coltura ed numero delle aree è stato definito in modo ampio, dovendo tipologie documentarie diverse, ma si è creduto opportuno escrizioni troppo dettagliate, per evitare di appesantire la i che si intende creare.

OLO, *San Pietro di Polla nei secoli XI-XV. Contributo alla storia dell'insediamento Vallo di Diano*, Salerno 1980.

LLAUME, *Essai...* cit., pp. LXXIV-LXXVI; LXXX-LXXXIX.

SA, *I manoscritti...* cit., pp. 149-151. Il progetto di edizione ed indicizzazione delle chivio cavense ha avuto un prima definizione in occasione del «Colloquio su erimentali di applicazione elettronica a materiali archivistici (19-6-86)» presso la nale Superiore di Pisa; in proposito cfr.: M. SESSA, *Le platee di un priorato dell'Italia tra XV e XVI secolo: un progetto di edizione ed indicizzazione automatica*, in laborazione automatica di dati e documenti storico-artistici. Bollettino di infor- II (1986) 1-2, pp. 329-341.

Proprio durante il lavoro relativo a questo progetto, e quindi nella se di creazione di un archivio automatico — la rappresentazione cioè ella documentazione smontata e riaggregata per successive ricomposi-oni — è stato possibile trovare spunti per questo intervento sulla storia ell'alimentazione, al più significativo dei quali vale la pena di accennare chiusura. Si tratta di un documento in pergamena dell'agosto del 065[77], in cui una vedova, Rogata, ed i suoi figli, vendono un castagneto to nella valle cavense. È la testimonianza del dramma, poiché di un ramma si tratta, di Rogata, vedova di Deusdedi e orfana di Sicone, di na donna cioè che, senza marito e padre e con figli minorenni, non esce ad integrare il regime alimentare familiare con quei prodotti - caccia, frutti del bosco — di cui il Montanari[78] ha mostrato la ntralità e quindi l'indispensabilità nell'alimentazione medievale. E pur el rigido linguaggio notarile di una compravendita[79], emerge lo spettro ella morte per fame che costringe Rogata ed i suoi orfani a privarsi del stagneto: «proclamabat se necessitatem maiorem habere et fame mori volebant vendere de rebus suis qualiter vivere possint, in tantum ut se ipsa fame liberare valerent ut non moriretur»[80].

APPENDICE

ONTI CAVENSI PER LO STUDIO DELLA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE.

citazione archivistica è in alcuni casi incompleta poiché i documenti sottoelencati no solo in parte regolarmente ordinati ed inventariati.

ocumenti pergamenacei:

cc. privati, n. 13.353 (a. 792-1834), Sala Diplomatica, arche I-CXIII, corredati da inventario con regesti;

[77] *Codex Diplomaticus Cavensis*, IX, a cura di S. LEONE-G. VITOLO, Badia di Cava 1984, . 13-16.

[78] M. MONTANARI, *L'alimentazione*... citata.

[79] È da notare che la quarta parte del castagneto era proprietà esclusiva di Rogata, in anto suo *morgincap, sibi dato ab ipso viro suo alia die illorum copulationis*; il *morgincap* (dono del attino) presso i Longobardi era costituito dalla quarta parte dei beni del marito che, il orno dopo le nozze, veniva donata alla moglie.

[80] *Codex*... cit., pp. 13-14.

lici, n. 730 (a. 840-1771), Sala Diplomatica, arche magne A-R, corredati
tario con regesti;
onastero di S. Francesco di Eboli, n. 114 (a. 1267-1699), Sala Diplomatica,
XXI-CXXII, corredati da inventario con regesti;
, n. 101 (a. 1005-1300), Sala Diplomatica, arche CXIV-CXVI, corredati
tario con regesti, trascrizioni in greco e traduzioni in latino;
onastero di Materdomini di Roccapiemonte (SA), n. 121 (a. 1025-1578),
lomatica, arca CXXIV, corredati da un indice con brevi regesti;
famiglia dei baroni de Caro di Roccagloriosa (SA), n. 76 (a. 1391-1572),
lomatica, arca CXXIII, non inventariati;
apaccio (SA), n. 490 (a. 1508-1793), Sala Diplomatica, non inventariati;
armarium et recentiorum, n. 155 (senza data), Sala Diplomatica, arche
CXVIII, non inventariati;
ones posteriores, n. 11 (senza data), Sala Diplomatica, arca CXVI, corredati
tario con regesti;
data, n. 132, Sala Diplomatica, arca CXV, corredati da inventario con

delle professioni di fede dei monaci dell'abbazia della Ss. Trinità di Cava
a. 1494-1797), Sala Diplomatica, arca CXIX, corredate da indice;
ova accessione (copertine di manoscritti o di protocolli notarili restaurati),
Sala Diplomatica, arche CXXVI-CXXVII, senza inventario.

artacei:

aceo inventariato, n. 7.760 fascicoli (secc. XIV-XIX), I Sala, armadi A-C.
aceo non inventariato, n. 174 cartelle, I Sala, armadi G-H.
copie di documenti, n. 21, I Sala, armadio G, non inventariati.
amministrazione del monastero, I Sala, così ripartiti:
stri, n. 3 (a. 1507-1526);
n. 37 (a. 1508-1742);
e dei cellerari, n. 87 (a. 1618-1794);
vari, n. 28.
notarili, n. 212 (a. 1445-1708), I Sala, armadio D, corredati da indice.
appe di terre dell'abbazia, n. 20, (sec. XVIII), Sala Diplomatica, arca
non inventariate.
comunità monastica, n. 55 cartelle, (secc. XVI-XX), Sala Diplomatica,
non inventariati.
curia abbaziale, Sala delle Edizioni Cinquecentine, I piano, senza inven-
osì ripartiti:
la (PZ), n. cart. 90;
ate (SA), n. cart. 52;
monte (SA), n. cart. 28;
rbara, oggi Ceraso (SA), n. cart. 19.

occ. della parrocchia di S. Maria della Terra di Corpo di Cava, n. 9 regg., I Sala, armadio I.

occ. della Congregazione di S. Vincenzo della parrocchia di S. Pietro di Dragonea (SA), n. 15 regg., in pessime condizioni di conservazione (custoditi nel deposito librario).

ccolta «Codices Cartacei»:

dditi in grano della chiesa di S. Barbara (Ceraso, SA), sec. XVIII, arca XII, 88.

lizze del sale del Cilento (a. 1725-37), arca XII, 96.

bloma Urbani Octavi de transactione frumenti et ordei inter Monasterium Cavense et moniales S. Georgii de Salerno, (1627), arca XIII, 155.

bro di spese eseguite, censi ricevuti e memorie le più diverse in un casale del Cilento (= S. Barbara, Ceraso, SA), (1577), arm. V-D-11.

bretto di ricordi, spese ed altro che accaderà a P.D. Giacomo de Vicariis (1735), arm. V-E-12.

interno de li grani et orgi ‹che› se rescoteno in S. Matthia, delli terragii per d. Cypriano et fra Zacharia et de quelli che se mandano per la barca a la Marina de Veteri ‹ai› nostri magazeni et de quelli che se mandano in casa per li moletteri, (1541), arm. VI-D-9.

bro di ricordi, (1606), arm. VI-D-18.

bro di ricordi, (1594), arm. VI-E-16.

bro di ricordi, (1609), arca XIII, 170.

bri della spendiaria del monastero e *Giornali di cucina*, I Sala, non inventariati (la raccolta è stata recentemente riunita ed è in fase di inventario).

elenco degli *Inventari di beni* delle dipendenze cavensi, compilati tra XV e XVI secolo e custoditi nella raccolta di manoscritti, è in M. SESSA, *I manoscritti* ... cit., pp. 152-158.

ntazione monastica nel territorio sassarese tra '700 e '800

lta dell'argomento è legata alla presenza nel Sassarese di un per quantità e qualità, materiale specificatamente «ecclesia- documentazione infatti, consistente in 1.413 unità — tra gistri e carte sciolte — abbraccia un arco cronologico com- di circa tre secoli, il che ha imposto ovviamente di orientare verso un solo periodo, nel caso specifico quello sabaudo; restrizioni sono derivate dalla consapevolezza della vastità di teriale noto, al quale sarebbe stato evidentemente difficile e in un'indagine da condurre capillarmente; si pensi a quello ecclesiastico, che è sempre presente entro la documentazione ma anche ai registri conservati presso la Biblioteca universi- assari, fondo Manoscritti, provenienti dai conventi soppressi di Sassari; e, ancora, alla vasta mole di materiale documen- ente presso le curie di Sassari e di Alghero, come ad esempio ri di amministrazione.

e la ricerca si limiti alle fonti presenti in archivio, va tuttavia che non è stato possibile prenderle tutte in considerazione. pio nelle circa duecento buste versate dall'Intendenza di l carteggio concernente il momento del passaggio allo Stato occupa insospettabili spazi.

cumentazione esaminata attiene a dieci conventi dislocati ad Ozieri, Padria, Pozzomaggiore, appartenenti ai seguenti ordini Agostiniani, Carmelitani, Mercedari, Francescani conventuali nti e Cappuccini), Clarisse o Isabelline (unico convento fem- esente, ancora noto nel territorio con tale denominazione). imo ordine, nato solamente per una nuova formulazione della S. Chiara, dovuta alla beata Isabella di Francia, inizialmente

ontrastato dalle stesse monache clarisse, fu poi sostanzialmente approvato e confermato dai papi Alessandro IV e Urbano IV.

Giacché emergeva, dalla bibliografia esistente, un netto distacco tra le ue regole ed era comunque nota almeno l'obbligatorietà della regola di overtà per le Clarisse, un'indagine sul tema dell'alimentazione dell'unico onvento femminile, i cui atti erano conservati presso l'Archivio di Stato, profilava ricca di promesse per la quantità e la natura stessa degli atti.

Nel II libro dei censi del convento figura infatti, alla c. 1, la «Memoria e la fundaciò del Monastir» ove, fra l'altro, vengono spiegati i motivi ne hanno portato alla creazione dello stesso.

Nato sotto il titolo della «gloriosa Santa Elisabetta regina del Portogallo» er osservare la regola del III ordine del glorioso S. Francesco, inizialmente ppoggiato su un certo numero di case, in attesa del completamento della ostruzione, autorizzata su dispensa del papa Urbano IV nel 1641, il onvento[1] conobbe un nucleo iniziale di tre sole monache prevenienti dal onvento di S. Chiara di Sassari; abbadessa fu nominata Angela Susarello Boyl, mentre le altre due suore, Marquesa Manca de Prado e Hipolita avera, furono rispettivamente destinate a «vicaria di casa» e a «vicaria di or i mestra de novissis»[2]: giurarono perpetua obbedienza al vescovo ella città, dopo aver dichiarato che il trasferimento da Sassari ad Alghero veniva «de bona gana», in parole povere non forzatamente.

La cerimonia dovette essere straordinariamente suggestiva: effettuata, Sassari, l'apertura ufficiale delle porte, venne eseguito il canto del *Te eum* mentre il canonico incaricato del trasporto prendeva in consegna le e monache, che vennero fatte salire su un cocchio. Solo ad una certa stanza dalla città, coperte di un velo nero fino a metà del volto, salirono

[1] Nacque per la munificenza dell'illustre «Reverent Doctor Dionis Soredas», canonico la cattedrale di Alghero, che, per la sua fondazione, lasciò un complesso di beni valutati L. 4.700 dell'epoca.

[2] Qualche anno dopo le monache dovevano esser già molto più numerose se un atto del 50 fa ascendere a 10 di esse la «magior y senior part», ARCHIVIO DI STATO DI SASSARI (d'ora poi ASSS), *Corporazioni religiose, Alghero, Convento delle Isabelline, Censi*, vol. 1, c. 202. ll'esame dei cognomi anche per il nostro monastero è emersa la validità dell'osservazione Gabriella Zarri sulla forte presenza aristocratica nei monasteri delle clarisse osservanti (cfr. ZARRI, *Monasteri femminili e città, secoli XV-XVIII*, in *La Chiesa e il potere politico dal dioevo all'età contemporanea, Storia d'Italia, Annali*, 9, *La Chiesa e il potere politico*, a cura di G. ITTOLINI-G. MICCOLI, Torino 1986, p. 368).

, discendendone per riposarsi presso la chiesa di nostra Signora
tà, dove i frati riservarono loro un'accoglienza ricca di premure,
gnandole fino al «portale reale» dove la cerimonia acquistò
e toni di solennità ancora più elevati alla presenza di autorità civili
astiche che conferivano alla fondazione del convento il significato
doveva rivestire anche per l'intera popolazione.
tazione della folla rapidamente si trasformò in tripudio, dila-
er le vie della città addobbate a festa, con scoppi di mortaretti
allegria, che brutalmente dovette aver termine allorché si
te alla chiusura ufficiale delle monache entro il convento,
i riti e le formule stabilite. Così inizia — sulla traccia dei
ti conservati — la storia del convento in Alghero [3].

---

via l'esame del materiale non ha mantenuto le promesse nella misura in cui speravamo,
to all'alimentazione, notizie interessanti e suggestive sono comunque emerse in merito
si svolgeva tra le mura del convento: troviamo parecchie osservazioni sulla necessità di
gidamente le regole della clausura in occasione di visite di estranei al convento,
fossero medici (ASSS, *Corporazioni religiose, Alghero, Convento delle Isabelline*, b. 4,
rate e uscite, 1680-1696, cc. 192-193, 258 ss.) ed altre da cui emerge la sfiducia con cui
nsiderati i regolari, anche osservanti, sentimento che, forse all'origine del desiderio di
«il più possibile da ogni rapporto diretto» con la cittadinanza, fu comunque fra le cause
i del movimento riformatore. Ma le relazioni delle visite effettuate dai vescovi presso il
mminile di Alghero sembrerebbero dire qualcosa di più e di diverso.
ndosi a capitoli e disposizioni precedenti, il vescovo don Francesco Thomas Carnicer,
9 giugno 1696 (ASSS, *Corporazioni religiose, Alghero, Convento delle Isabelline*, b. 4,
rate e uscite, 1680-1696, cc. 258-260) di non manifestare all'esterno del convento,
ti in esso riscontrati, non parlandone assolutamente né a secolari, né ad ecclesiastici,
enti, né al proprio confessore, se non nell'ambito del sacramento: ordinava altresì di
unque e sempre la regola del silenzio, particolarmente nei momenti più solenni, quali
ione al coro, perché se era già da osservarsi il silenzio nel refettorio e nel dormitorio,
agione la regola andava rispettata nel coro. Guai comunque a trattare di «cose di
o di altre cose mondane disdicevoli alla purezza delle spose di Cristo!». Nel
oi alcune eccezioni sul trattamento concesso alle religiose inferme, per la cui
doveva tollerare ovviamente l'ingresso di un medico, scortato tuttavia da due
lte tra le più anziane, il vescovo insisteva, a più riprese, sull'obbligo dell'obbedienza
, ordinando infine all'abbadessa di tenere, sei volte all'anno, un capitolo solenne, in
ose dovevano pubblicamente «scoprire le loro colpe» attendendone i relativi meritati
nza che di ciò ovviamente dovesse mai nulla trapelare. Tanta severità doveva
essere sollecitata dalla consapevolezza che la vita all'interno del convento non
principi fondamentali della clausura. E ancora, allorché si concede il permesso di
confessore, in via strordinaria rispetto ai divieti sanciti nelle istruzioni del 1583, il 20
si adduce a motivo validissimo che «è imminente la morte» (ASSS, *Corporazioni*
hero, Convento delle Isabelline, Censi, b. 1, 1699-1746, vol. 3, doc. 104).

Per altri conventi invece il materiale rintracciato, scarso e frammentario, ha reso disomogenei i risultati della ricerca.

Non è stato dunque facile organizzare le informazioni e confrontarle n i dati via via emergenti da indagini in corso sugli altri conventi addirittura, con dati di pari valore riscontrabili su altre serie di atti lo stesso convento. Per fare un'esempio applicabile a tutti i conventi, e senso avrebbe parlare dei modi dell'alimentazione monastica, una ta scelta una tipologia di convento, se di quest'ultimo, al di là dei i effettivamente consumati, non si indagassero, in via prioritaria, che l'entità numerica, le spese non alimentari, il rapporto tra entrate uscite, i dati sulle elemosine e sulla loro rispettiva natura; nonché l'attività e regola del convento dalle quali scaturiscono quegli blighi che consentono di impostare in modo corretto il rapporto la povertà di un ordine rispetto all'altro, ma anche la ricchezza, volta solo apparente, della classe ecclesiastica, rispetto a quella della polazione media?

Si comprenderà, perciò, come la scelta del metodo, peraltro non erminabile a priori, si sia venuta formulando lentamente, sulla base dati progressivamente acquisiti, che talora ribaltavano clamorosamente alcune delle tesi in gestazione. Alcuni esempi si impongono: in ncanza di dati numerici sull'entità dei religiosi o delle religiose, orreva servirsi di fonti supplementari, talora reciprocamente collegate, esempio la quantità di paia di scarpe (o di calze) e la periodicità gli acquisti; l'uovo di Colombo? Naturalmente no, quando si giungeva coprire, come è accaduto, che l'acquisto o la riparazione periodica di certo numero di paia di scarpe erano in fondo destinati ai soli frati estuanti che, andando in giro più degli altri, determinavano un ggior consumo di tale genere. Per rilevare invece il numero delle senze nel convento femminile, si è ricorsi all'attento esame delle ite, rivelatore dell'uso di regalare ad ogni monaca 9 cagliaresi il erdì santo ed il giorno dei morti. In mancanza di dati similari, si tto ricorso, per i conventi maschili, all'indicazione dei nomi dei frati rapporto tra attività svolta e spesa relativa. Altro criterio utilissimo arso, in casi estremi, il quantitativo dei pani consumati giornalmente nensilmente, per quanto influenzato da ricorrenze religiose e civili e, qualche misura, inficiato dalla presenza nel convento di elementi anei, quali uomini di fatica, lavandaia, panettiera.

Va inc
venti ov
quantità
in conto
nuta in
pane, 18
notizie a
vamo, ta
invece as
che un a
non eseg
quali ad
di grano
demmia
lavori pr

Quant
analogia,
indicazio
rittura cl
ricordano
tivo della

Circa i
relazione

[4] Si veda
Agostiniani,
del grano, 1
confronto p
introitato pe
zione del pa
buon senso,
creditore ve
riposo le ce

Altrove, c
«perché il c
sbaglio di c
redarguito p
religiose, Alg
12*v* ss. Il pa
del grano.

ltre rilevato, che, pur essendo numerosi i registri ed i con-
tali dati vengono esposti, l'indicazione del rapporto tra
di grano introitato (comprato o raccolto nelle questue, dato
debiti, o di proprietà) e pani che se ne sono ricavati, rinve-
ın registro (Carmelitani, busta 5, registro di Consumo del
45-1855) ha fortunatamente fornito la chiave per ricavare
ıaloghe dai registri di tutti quei conventi dove, come dice-
e rapporto, o comunque quello tra entrate ed uscite, era
ente[4]. Ciò non esclude naturalmente, a voler essere obiettivi,
tro tipo di uscita vi fosse almeno nel caso in cui i religiosi,
uendo personalmente certi lavori preminentemente agricoli,
esempio quelli di coltivazione degli ortaggi, o di macinazione
o olive, di semina, raccolto, mietitura, potatura viti, ven-
altro, dovevano invece pagare operai e serve che a tali
ovvedevano.

affermato in merito all'uso del pane, va applicato, per
agli altri settori dell'alimentazione ove l'eventuale assenza di
ıi, lungi dal testimoniare mancanza di varietà o talora addi-
ımorose assenze nell'alimentazione ordinaria, va interpretata
o solamente che il silenzio delle fonti è talvolta più significa-
loro massiccia presenza e varietà.

consumi alimentari e le loro variazioni nel tempo in stretta
con le calamità naturali cicliche dell'isola e le relative

---

al riguardo quanto lamentato durante una visita ispettiva al convento degli
ASSS, *Corporazioni religiose, Alghero, Convento di S. Agostino*, b. 2, Libro di introito
829-1855, cc. 5 e 12-13: vi si sottolinea l'impossibilità di operare alcun tipo di
er la mancata o superficiale annotazione e distinzione, tra le quantità di grano
motivi diversi ed il relativo uso. Cosa che assai palesemente provoca l'indigna-
lre provinciale, cui tuttavia sopravviene un soprassalto di tolleranza, oltreché di
per essere il colpevole di tanta ignominia non solo già defunto, ma addirittura
so il convento, motivi per i quali si reputa doveroso soprassedere e «lasciare in
ieri del defunto».

uando le discordanze tra le scritture non quadrano, sempre nello stesso convento,
onsumo del pane è troppo vistoso» si trovano delle scusanti, quali il possibile
alcolo di chi effettuò le registrazioni, il quale viene comunque bonariamente
erché in seguito «invigili come un buon padre di famiglia», ASSS, *Corporazioni*
ero, Convento di S. Agostino, b. 2, Libro di introito del grano, 1829-1855, cc. 5,
re visitatore fa notare tantissimi sbagli di aritmetica particolarmente nella gestione

versità tra un convento e l'altro, ove riscontrabili, particolarmente elle tra conventi maschili e femminili, si è dovuto sgombrare il mpo da alcuni equivoci che potevano indirettamente rappresentare causa di errori interpretativi. Ad esempio la mancata menzione di uni generi può trovare la sua spiegazione logica non tanto nel ncato consumo degli stessi, come sopra accennato, quanto nella perficialità delle annotazioni di cui danno esempio taluni conventi taluni frati, o nella circostanza che i prodotti consumati, allorché ovengono da produzione propria[5] o da attività comunque svolta l convento[6] — come il ricavato della macinazione di cereali effetta nel convento delle Isabelline al quale era annesso un mulino, come la carne utilizzata in seguito all'uccisione di animali di oprietà[7], come le uova e i latticini, ma anche il grasso di porco potrebbero non figurare nel registro di spesa giacché, tutto sto, spese non sono.

I dati ricavati sono rapportati ad un'area territorialmente abbastanza tretta, dal momento che non vi è stata compresa la città di Sassari. Comparando i dati via via emergenti dalla ricerca sempre più profondita, questi non contrastavano in misura rilevante con le ticipazioni e gli spunti che già in precedenti occasioni erano emer: una indagine di qualche anno fa, infatti, aveva consentito di evare differenze, tra convento e convento, nei consumi di generi gi ritenuti entrambi fondamentali nella nostra dieta, come la carne e uova, differenza peraltro non dovuta, almeno non unicamente, 'insistere di un convento su una zona piuttosto che su un'altra, determinata esclusivamente dalla regola dell'ordine; ancora, la

documen
tra i con
renze (n
l'indagin
fra loro
E quella
dini alim
colari la

Esamir
ogni con
analitica
tuttavia,
i registri
non solo
villaggi
alla pane

Le que
nei depos
afflusso

ASSS, *Corporazioni religiose, Alghero, Convento delle Isabelline*, b. 11, Libro di amministrae, 1831-1834; *ibid.*, b. 4, Libro di amministrazione, 1702-1708.

Ibidem.

ASSS, *Corporazioni religiose, Convento dei Padri osservanti*, b. 2, Libro di amministrazione, 7-1847, cc. 8*v*, 9*v*, 12*v* e seguenti.

Cfr. A. TILOCCA SEGRETI, *Brevi note di vita quotidiana dei conventi della provincia di Sassari*, in ssegna storica del Risorgimento», I (1988), nonché il mio intervento, dal titolo *Fonti per toria di Alghero negli Archivi del Nord Sardegna* presentato al Convegno sulla storia di hero, tenutosi nel 1985, i cui atti sono in corso di pubblicazione. Gli studi sull'alimentae di M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari 1988, hanno solo in parte dificato i risultati di queste indagini , confermando spesso le ipotesi ivi formulate. Si ia al capitolo *Diete monastiche* dell'opera del Montanari.

[9] L'ordine catturati dag periodo dell

Tale ordi presente in convento di fondato nel *Convento dei* conventi già ed ebbe sede appartenente scopi istituzi figurano i la

[10] Territo *linguaggio arc*

[11] Nei lib

[12] ASSS, Libro dell'in magazzino, 1829-1855.

azione ci offriva la possibilità di individuare nette differenze sumi alimentari fissi e quelli consentiti in particolari ricor- on solo festività religiose!): di qui l'esigenza di spingere ad individuare le festività annue da rispettare comparando le annotazioni figuranti nei registri dei diversi conventi. di valutare con rigorosa attenzione le diversità nelle abitu- entari, rispettivamente degli infermi o degli addetti a parti- ori.

eremo in via preliminare il consumo del pane, del quale vento presenta analogo tipo di registrazione, più o meno (quotidiana, settimanale, mensile) relativamente alla quale, l convento dei Mercedari[9] ci pare già più ricco di dettagli: infatti riportano da un lato le quantità di grano introitato, dai salti[10] in affitto, ma anche attraverso le questue nei iciniori, e, dall'altro, il consumo[11], attraverso le consegne tiera incaricata di ricavarne il pane e la pasta.

stue del grano o il raccolto annuo del prodotto, accantonato iti per la provvista, minutamente descritti[12] garantivano un ostante e sicuro, a dispetto delle temute calamità.

---

dei Mercedari, che aveva, tra i compiti istituzionali, il riscatto dei cristiani li infedeli (così come quello dei Trinitari), e risalente in Sardegna al primo conquista aragonese, venne poi confermato da Pietro IV d'Aragona nel 1336. e restò dipendente dalla provincia d'Aragona fino al 1750, anno in cui era Sardegna con 7 conventi, tra cui quelli di Sassari ed Alghero. In particolare il Alghero denominato «de nostra señora de la Merced y Redenciò da catius» fu 1654, (come risulta dall'atto rintracciato in ASSS, *Corporazioni religiose, Alghero, mercedari*, b. 7, fasc. 5, cc. 99 ss.) su parere unanime dei rappresentanti dei esistenti nella città, appositamente convocati, consistette inizialmente di 12 unità, di fronte alla chiesa di Santa Croce, nella ex abitazione del fu Francesco Rosso, alla confraternita dell'Orazione e Morte; per l'adattamento di tale edificio agli onali del convento venne contestualmente redatto apposito atto, ove in dettaglio vori architettonici e pittorici da eseguire.

io fuori popolato pertinente a ciascun comune. (G. PILLITO, *Dizionario del ivistico in Sardegna*, Cagliari 1886, p. 63).

i di «esito o descargo del grano».

Corporazioni religiose, Alghero, Convento di S. Francesco, Minori conventuali, b. 3, roito del grano in magazzino, 1841-1855, cc. 12; *ibid.*, b. 3, Esito del grano del 841-1855, cc. 14; *ibid., Convento di S. Agostino*, b. 2, Libro di introito del grano,

Ma anche la presenza di appositi libri per la registrazione delle trate ed uscite dell'olio e del vino è sintomatica[13].

I pani consumati ogni giorno erano due[14]: la regolarità nella razione ornaliera ha consentito di dedurre approssimativamente, ed in manza di altri dati, le presenze di frati nel convento dei Carmelitani, esempio, ma anche i vari incrementi o decrementi numerici dell'orne, in rapporto al consumo medio giornaliero, allorché, ovviamente, stesso non potesse addebitarsi ad altri fattori già noti, quali ad empio le ricorrenti carestie o siccità, o meno noti ma talora figuranti lla documentazione, quali la cattiva annata o il pessimo raccolto.

[13] Non vi è invece un «libro della carne»; eppure in buona parte dei conventi, essa figura asi quotidianamente, almeno come uscita di denaro per il relativo acquisto, talora contestuale quello di pesce, ed oltretutto in giornate in cui la logica e l'etica religiosa vorrebbero che n se ne usassel Ma di ciò parleremo in seguito.

[14] Libro di spesa dell'anno 1825: per sette presenze figurano 14 pani al giorno e sette rzioni di vino. Se si considera che, come risulta dalle annotazioni presenti nei registri aminati, da un rasiere, corrispondente a circa 170 litri di grano, si ricavavano 364 pani, se dedurrà facilmente che ogni pane pesava sui 450 grammi: il rasiere si suddivideva in buti e misure (o starelli di Sassari). Il rapporto tra grano e pane che se ne ricava non però analogamente calcolato: presso il convento dei Carmelitani, infatti (ASSS, *Corporazioni igiose, Alghero, Convento dei carmelitani*, b. 5, Registro del consumo del pane, 1845-1855) nel ese di aprile 1850 si dichiara di aver consumato 426 pani che «fa in grano rasieri 2 e misure , il che farebbe supporre che questo tipo di pane fosse semplicemente di grandezza maggiore l precedente; presso il convento degli Agostiniani (del quale ci è tuttavia stato impossibile eterminare l'entità numerica) essendo stati introitati dodici rasieri di grano in 8 mesi, se ne ovette consumare evidentemente troppo, al punto da indurre al rimprovero il solito fiscalismo Frate Provinciale che (ASSS, *Corporazioni religiose, Alghero, Convento di S. Agostino*, b. 2, ibro di esito del grano, 1829-1855) infatti rilevò che se ne consumò una misura, cioè circa litri ogni due giorni, il che significherebbe un rasiere ogni 14 giorni, ergo un consumo otetico due volte superiore alla disponibilità.

Quanto all'uso di una terminologia particolare in Sardegna (che corrispondeva evidentemente ad un modo particolare di misurare i generi), tuttora in uso in alcuni paesi sardi, cordiamo che l'editto 1 lug. 1844 aveva disposto e concluso l'unificazione del sistema etrico decimale, ma la sua applicazione concreta non dovette essere così immediata come si perava. La lira sarda, suddivisa in 20 soldi e 12 denari, continuò infatti ad essere usata lungo pur dopo l'emanazione dell'editto 26 nov. 1842, anche se i nostri registri testimoniano na certa volontà di adattamento nel momento in cui ne rapportano il valore a quello delle tre monete circolanti, soprattutto al reale e ai centesimi. Cfr. ASSS, *Corporazioni religiose, zieri, Convento dei cappuccini*, Libro di entrata e uscita, 1840-1855). Possiamo ricordare che ntro i motivi ispiratori dei moti del 1848, viene dagli storici annoverata anche la richiesta, pecialmente da parte dei villaggi, del ritorno all'antico sistema, posto che l'adozione del uovo fu talmente affrettata da causare errori, gravi perdite ed iniquità.

senza dei due pani pare pienamente rispondente alla regola
na che, consentendo due pasti al giorno, prevedeva tuttavia
ornate di digiuno, generalmente stabilito nel mercoledì, ve-
elle vigilie delle feste principali.
alla qualità del pane, è logico pensare che, nei conventi della
almeno nell'epoca che ci interessa, esso venisse ricavato
nente dal grano: è possibile ricavare questo dato non solo
ifica destinazione dei registri a tale uso, come la terminologia
te rivela (esito del grano, introito-descargo del trigo, llibre
ent); ma, anche attingendo alla vasta bibliografia esistente
ndo come quadro di riferimento la legislazione sabauda, molto
valorizzare ed incrementare l'agricoltura, come peraltro testi-
le leggi istitutive dei monti frumentari-nummari. Se tuttavia,
e a valutare durante un suo viaggio in Sardegna nel 1759 un
e rimasto anonimo[15], «il pane» pur essendo bello, era di pasta
n «piaceva alla gente civile» cui andava più a genio, forse, il
rano tenero, sempre di pane ricavato dal grano doveva trattarsi,
ito ad alcuna delle micidiali misture descritte nell'apocalittico
segnato da Piero Camporesi[16] per la prima età moderna.
tto la materia prima, il grano, almeno nelle città maggiori,
ghero, cui appartiene il maggior numero dei conventi esami-
ssari[17], non doveva mai mancare[18] compatibilmente, è ovvio,

---

IO PIEMONTESE, *Descrizione dell'isola di Sardegna*, a cura di F. MANCONI, Cagliari

PORESI, *Il pane selvaggio*, Bologna 1983².

nto città regie, esse godevano del privilegio dell'«ensierro» che garantiva in l'approvvigionamento sia pur coercitivo, di tale genere, senza alcun rispetto, te, delle necessità dei villaggi, fattore non unico ma certo determinante, a lunga grave divario tra campagna e città e dello spopolamento della prima, particolar- consideri l'effetto indotto, di attrazione fatale, se vogliamo, sugli altri prodotti. o le autorità civili dovevano obbligatoriamente preoccuparsi della conservazione inamento delle derrate, ma gli stessi religiosi, ad esempio la Compagnia di Gesù, ati di procurarsi le scorte alimentari: va ad onor del vero riconosciuto che, in vi carestie, saranno proprio le scorte dei magazzini ecclesiastici a consentire la ante anime; come, nei terribili anni del colera (1850-1854) saranno ancora le no esistenti nei conventi che, assicurando un organismo più resistente al morbo, o ai frati di operare con zelo e fervore a vantaggio della comunità, al punto di si stessi la vita. Cfr. ASSS, *Corporazioni religiose, Ozieri, Convento dei cappuccini*, rata e uscita, 1840-1855.

n le calamità che ad andamento ciclico, hanno afflitto ed affliggono sola, andando a colpire, di volta in volta, il terreno, seminato e non, il bestiame che vi doveva lavorare[19].

Se il pane era l'elemento fondamentale[20] della dieta del contadino rdo, mentre i pastori, ma anche la popolazione di montagna in nere potevano ovviamente contare anche su carne o latticini e frutti bosco[21], in Sardegna, come nel resto dell'Italia, il pane usato ll'alimentazione monastica era certamente quello bianco, in contrapsizione al pane d'orzo, al pane d'albero (di castagne) o al pane gliastrino di ghiande e argilla.

Quanto alla carne e al pesce, la privazione della carne costituiva un incipio il cui rispetto era obbligatorio per tutti gli ordini monastici; le genere in particolare veniva escluso con inflessibilità e rigore nitivi rispetto ad altri, succedanei e non.

[19] Basterà ricordare, tra le più gravi di tali calamità, almeno per il periodo che ci interessa, la ave siccità del 1721, che causò la moria di 200.000 capi di bestiame, la pessima annata del 1728, carestia del 1775, la tempesta di neve che imperversò nel 1789, anch'essa causa di un'eccezionale oria di animali, specialmente da tiro; anche il vaiolo colpirà, con pari gravità, il bestiame nel 60; ancor più gravi danni causarono, e ne è purtroppo ben vivo il ricordo nella memoria polare, la pestilenza del 1816, le carestie del 1780, del 1812, del 1821, causa di sommosse polari; altrettanto gravi la fame del 1847 e quella del 1867; mentre fra gli altri flagelli nutissimi dagli agricoltori sardi ricordiamo infine le cavallette, sovente causa dell'irrimediabile struzione del raccolto. Una curiosità da segnalare: tra i mali inesorabili dell'isola il Benveduti novera infatti, nel 1746, «l'opprimente presenza di religiosi», cfr. P. BENVEDUTI, *Rélation storique et géographique du Royaume de Sardaigne et des principales îles y adiacentes, faite à la fin de l'année lle-sept-cent-quarante-six*, in «Nuovo bollettino bibliografico sardo e Archivio tradizioni polari», XIII (1957), p. 6. Tale opinione era condivisa anche dal viaggiatore anonimo in altra rte citato (ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione* ... cit., p. 29) che pochi anni più tardi, scriverà di er notato «un numero grandissimo, ed ardisco dire intollerabile, di frati e di preti».

[20] Non per niente letteratura e fonti documentarie seicentesche definivano «los panes» il sultato finale dell'annuo, estenuante lavoro contadino; e più tardi scrittori dell'Ottocento e del ovecento, insisteranno su tale esclusiva abitudine, fatta sì di «conservatorismo», ma anche utto di tragica ancestrale diffidenza verso le novità tra le quali la patata, la cui adozione soltanto nsentirà finalmente di combattere le tradizionali carenze vitaminiche, sconfiggendo la fame.

[21] Almeno fino al momento in cui, venendo a mancare anche in Sardegna (v. bibliografia à citata) i prodotti della caccia e del bosco, per la progressiva perdita degli spazi boschivi onsuetudinariamente dati in uso gratuito o dietro versamento di canoni in denaro o natura) ovuta non solo e non tanto alla legislazione modificatrice, quanto all'estensione della realicoltura, la popolazione dovette forzatamente adattarsi all'uso del pane come alimento incipale, eliminando in linea di massima, il «com-panatico» (F. CARDINI, *Il terzo cavaliere*, in Storia illustrata», 364 (1988), pp. 76-82).

Senza
che, entr
senz'altro
ficazione
Dio»; in
cibo più
duo»[23] r
maggiore
pur semp
monaster

Se è v
da rileva
(gli stati
mente e
esaminati
alla nece
calendari
scappatoi
un'alimen
Se infatt
celebrate
la Pentec
giose e c
stesse ad
contare l

[22] M. Mo
[23] *Ibidem*,
[24] Ma anc
[25] Ma anc
tradizione p
grandi abbuf
ecclesiastiche
[26] Valga p
Alghero, Con
[27] Tale os
Cardini (F.
trasgressiva
a moltiplica

voler scendere alla elencazione analitica delle motivazioni i vari ordini, possono aver ispirato tale rifiuto[22], possiamo additare tra le più importanti, quella relativa alla «morti- del corpo» onde favorire «l'elevazione dello spirito verso ogni caso l'esclusione della carne in quanto «ritenuta il confacente a stimolare la fisicità e la sessualità dell'indivi- entrava nel più ampio concetto del «digiuno» che, con o minore elasticità a seconda degli ordini religiosi[24], resta re uno dei cardini fondamentali su cui poggia la vita dei

ero che le eccezioni confermano la regola, vi è quantomeno e che, a parte quelle determinate da motivazioni accettabili di infermità, per la regola di S. Benedetto, lo furono certa- ne troviamo continua conferma in tutti i registri ed atti è però anche vero che l'altra serie di eccezioni, collegate sità (o opportunità o desiderio) di celebrare le feste del liturgico[25], ci è parsa leggermente superiore alla norma, sin troppo evidente per evadere dalle strette maglie di tazione non solo monotematica, ma, talora, veramente povera. alcune feste sono ancora oggi diffuse e universalmente nel mondo cattolico, (come la Pasqua, il Natale, l'Ascensione, oste, il Corpus Domini) l'attento esame delle solennità reli- vili nei vari conventi fa scendere la media mensile[26] delle un numero oscillante fra le tre o le quattro a non voler vigilie[27].

NTANARI, *Alimentazione* ... cit., pp. 64 e seguenti.
p. 67.
ne delle varie epoche e delle riforme via via intercorse.
ne altre non necessariamente santificabili e purtuttavia celebrate e rispettate nella polare, quali la vendemmia, la mietitura, il carnevale; per non parlare poi delle fate, o quantomeno delle razioni doppie, in occasione di visite di alte personalità

er tutti il registro del Convento della Misericordia (ASSS, *Corporazioni religiose, ento dei mercedari*, b. 3, Libro di spese diarie, 1839-1841, cc. 43, 49 e ss.).
servazione concorda dunque perfettamente con quanto osservato da Franco CARDINI, *Il Cavaliere* ... cit.) e Piero Camporesi che già notavano come la ossibilità di riempirsi la pancia, collegata a giorni di festa, inducesse logicamente le feste.

Se gli episodi di sovralimentazione non vanno confusi, come sopra cevamo, con una sovralimentazione quotidiana, (quella collegata n le varie ipotesi di infermità) essi non possono neanche confonrsi con quella legata al tipo di attività svolta: laddove pertanto nonaci svolgevano lavori particolarmente faticosi, quali l'andar in o per questue, o lo zappare in vigna, appare, allora sì, perfettaente giustificabile il ricorso ad un'alimentazione più energetica condo i canoni, già all'epoca ben noti, della necessità di recuperare calorie consumate.

Ecco allora riemergere con frequenza, accanto all'uso di doppie ioni, il consumo di carne, talora preferito ad altri generi (per quanto, voler essere obiettivi, ci abbia non poco sorpreso il recupero di orie, particolarmente presso conventi la cui attività lavorativa semava, alla luce della documentazione esistente, quasi nulla, considerato massiccio ricorso a lavoratori estranei al convento).

Inoltre molta della carne consumata proviene dalle questue, o dalccisione di animali di proprietà, entro i quali vanno annoverati nelli, montoni, capretti[28], maiali[29], rarissimamente il cinghiale[30] nza disdegnare il vitello e, per quanto più raramente, il pollame. nza dimenticare la possibilità che la provenienza di animali denati al macello, fosse talora strettamente connessa al pagamento n natura» di debiti verso il Convento[31], va annotato che questa altre entrate erano sovente costituite da doni spontanei effettuati occasione di festività o a puro titolo di devozione personale emosine).

Giova rilevare anche che se il rapporto tra entrate ed uscite, non mpre analitico ed esatto, ha tuttavia consentito, in linea di massima,

[28] Nel convento dei Minori conventuali si fa particolare ricorso a tale tipo di animale di prietà, raro invece presso altri conventi.

[29] Da cui ricavare il preziosissimo lardo di provvista.

[30] Cfr. ASSS, *Corporazioni religiose, Alghero, Convento dei Padri osservanti*, b. 2, Registro se, 1837-1847.

[31] Le entrate in natura costituivano un'ampia risorsa alimentare per tutti i conventi: da rdare infatti che, se gli enti religiosi sono da sempre noti in quanto prestatori di denaro, tinzione dei debiti poteva avvenire secondo le disponibilità di chi aveva chiesto il prestito, uale si trovava talora nella necessità di estinguerlo solamente attraverso la restituzione, in ncanza di denaro liquido, di olio, grano, vino, carne.

di formu
occupano
la carne
giacché
che, com
durante l
la necessi
a manca
Ogni ipo
se il best
come l'a
del latte
questi an
mo, ricav
carne di
la pelle

In alte
pesce ch
certamen

Né pu
quali il b
stagno, p
anche le
tanto ins
che lo st
laddove,
denaro p

La più
vento de

[32] Lo stes
ciato.

[33] ASSS,
1837-1847,

[34] Per qu
Cappuccini

[35] Cfr. in

are attendibili ipotesi sui consumi del genere di cui ci stiamo
o, è però vero che la mancanza di annotazioni di spesa per
[2] può talora discendere unicamente dalla circostanza che,
on si verificava uscita di denaro (da parificare con le entrate,
e ben sappiamo, erano controllate con pignolesca severità
e prescritte periodiche visite) poteva non ricorrere in assoluto
à delle relative annotazioni e quindi tale voce potrebbe venire
e completamente nei registri, unicamente per tale motivo.
tesi andava quindi formulata (e assunta) con estrema cautela;
ame grosso veniva ovviamente utilizzato per i lavori agricoli
atura, la mietitura, il trasporto, le operazioni di trasformazione
per il consumo interno del convento o anche per la vendita,
mali dopo l'uccisione venivano utilizzati e sfruttati al massi-
andosene non solo carne per il consumo immediato ma anche
provvista, magari salata, o prosciutto, lardo, salsiccia, mentre
eniva spesso destinata alla vendita.
rnativa, o accanto, alla carne, viene sovente menzionato il
, almeno nei conventi della città di Alghero, non doveva
e mancare [33].
credersi che si facesse uso solamente di pesci modestissimi
accalà o le anguille, o i muggini o le trote o il solo pesce di
erché, al contrario [34], i pagelli, pesce prelibato tutt'oggi, ma
aragoste, ricorrono con frequenza nel menù in fondo non
lito; né, ancora una volta, ci pare determinante la circostanza
esso non venga annoverato entro l'alimentazione ordinaria
per esempio, il convento dei Carmelitani registra l'uscita di
er l'acquisto di una «pesciera».
straordinaria varietà di pesci l'abbiamo riscontrata nel con-
Mercedari [35] ove il consumo di pesce è parso addirittura

---

so tipo di deduzione varrà per pane, vino, olio, latte, come inizialmente annun-

Corporazioni religiose, Alghero, Convento dei Padri osservanti, b. 2, Registro spese, 7 lug. 1838; v. note Mercedari.

nto se ne riscontri un uso soprendentemente frequente anche nel Convento dei i Ozieri (*ibid., Ozieri, Convento dei cappuccini*, Libro di amministrazione, 1840-1855).

ervento in *Atti del Convegno sulla città di Alghero* ... citato.

periore a quello della carne, ma non è da meno il convento dei inori conventuali[36], le cui annotazioni hanno consentito di ricavare che il consumo medio giornaliero di carne per frate, ammontante libbre 1,5.

Tra i generi ricorrenti nell'alimentazione ordinaria, almeno altri due cessitano di particolare considerazione: intendiamo riferirci all'olio al vino.

Che essi facessero parte delle abitudini alimentari di certi conventi, ndiscutibile, tanto è vero che libri appositi ne registravano rispettimente entrate ed uscite[37].

Trattandosi poi di prodotti tipici della terra, è anche possibile e, in mancanza dei detti registri, il consumo non fosse necessamente limitato, nel momento in cui, per esempio, non riscontiamo alcuna scritturazione specifica. Ove i frati infatti non spenvano, e dunque non registravano uscite, avevano probabilmente nagazzini già pieni del prodotto, proveniente dalle proprie terre[38]: li ed interessanti al riguardo, le informazioni che emergono dalnalisi delle voci compilate in occasione delle operazioni di venmmia o di raccolta delle olive. Da esse si apprendono infatti stensione delle proprietà amministrate e le entità dei relativi ccolti[39].

Una volta accantonati nei depositi o magazzini, l'olio ed il vino nivano utilizzati con estrema regolarità: il primo, sia per la cucina e per l'illuminazione, senza distinzione di qualità (almeno non abmo rilevato differenze), il secondo per le messe[40] ma anche, tranillamente, per i pasti.

---

[36] Per quanto anche il convento della Misericordia (altrove definito degli Osservanti, l'ala da dei Francescani) ne segnali una gran varietà.

[37] ASSS, *Corporazioni religiose, Alghero, Convento dei mercedari; ibid., Convento di S. Francesco, ori conventuali.*

[38] O delle questue, o dalle elemosine, o da pagamenti in natura, come già spiegato altrove.

[39] Mentre sarebbe ancora interessante l'indagine sui salari, variabili non solo in proporzione faticosità dei lavori (la cui terminologia già è essa pure, a mio avviso, estremamente nvolgente) ma anche, di sesso ed età di chi li eseguiva con paghe notoriamente più basse quelle spettanti alla classe maschile adulta.

[40] Per quanto di quest'ultimo si sappia con più certezza che proveniva dalle questue.

o l'olio di provvista veniva a mancare, si provvedeva al suo anche questa volta senza risparmio[41]. Se il convento dei uali ne segnala un uso massiccio per il ricorso frequente alle altri conventi usano il lardo al posto dell'olio, almeno per , mentre il convento degli Osservanti utilizza talora l'olio di [42].

o al vino, se i Mercedari ne fanno un uso regolare[43] scarican- a 340/350 pinte al mese[44], è anche vero che esso non manca i altri conventi, con provenienza non solo dalle questue[45], evamo in altra parte, ma anche dalle proprie vigne. Ancora ari rendono conto di vari accidenti che possono capitare l vino di provvista è troppo[46].

ione quotidiana verrà poi raddoppiata, e chiamata talora aria, non solo in occasione di vendemmie ed operazioni particolarmente faticose, a beneficio dei lavoratori interni ed convento, ma anche ovviamente, nelle festività. Per le be-

---

ciò è vero che il convento degli Agostiniani nel mese di maggio dell'anno 1854 per ben 8 volte, spendendo due lire globali, cioè mezza lira in più dello stipendio a lavandaia e del barbiere. Cfr. ASSS, *Corporazioni religiose, Alghero, Convento di S.* g. 4 H.

ta del lentisco è molto comune in Sardegna: il relativo olio, estratto dalle bacche, nemente usato non solo per l'illuminazione, ma anche in cucina, per friggere il ttelle, dopo essere stato opportunamente trattato per eliminare una certa acredine. PABA, *Evoluzione storica dell'attività industriale agricola caccia e pesca in Sardegna*, III, 7, p. 353).

rzione al dì (come è stato possibile rilevare per la precisione delle scritturazioni), *razioni religiose, Alghero, Convento dei mercedari*, b. 2 Libro del vino, 30 aprile 1837. a (o mezzetta) corrispondeva generalmente a l. 1,5 (in Gallura invece a l. 2); nei i vi è un'ulteriore suddivisione in cavalli di cui, per quanto ottimamente specificata ho trovato riscontro nella bibliografia consultata. Esempio: nel libro del vino il 826 si annota, fra l'altro che «calcolati questi cavalli a pinte centoquindici per olta il rapporto scende a centodieci) il totale ammonta a pinte». Cfr. ASSS, *religiose, Alghero, Convento dei mercedari*, b. 2, Libro del vino, 1825-1851.

Corporazioni religiose, Ozieri, Convento dei cappuccini, Libro di amministrazione, fra' Paolo si offre un menù diverso per la «questua del mosto».

cui occorrerà gettarlo «per essere diventato aceto» mentre se è ancora buono si ece se finisce «se ne fa a meno» per quanto lasci perplessi la circostanza che, se er servito a tavola, se ne dà il corrispettivo in soldi (ASSS, *Corporazioni religiose, vento dei mercedari*, b. 2, Libro del vino, agosto 1829).

ande di gradazione più elevata del vino, in particolare per l'acquavite, overà ricordare che il suo consumo viene giustificato dalla necessità frizioni agli ammalati.

Per restare nel campo delle bevande, qualche considerazione su caffè latte. Il primo, ovviamente unito allo zucchero, viene consumato uasi esclusivamente nelle feste, durante le visite di alte personalità o, lorché, in occasione di mietitura e vendemmia, i frati ne fanno largo so anche nei confronti della folla massicciamente affluita. Circa il nsumo del latte si può solo osservare che esso è raramente menzionato (tranne che nel caso di malattie)[47]. Si può forse avanzare l'ipotesi he, essendo quasi tutti i conventi proprietari di bestiame da cui cavare il latte (il cui uso è abbondantemente testimoniato nei prodotti trasformazione, formaggio e ricotta) tale alimento potrebbe non sere menzionato nelle uscite in quanto non comportava una uscita denaro[48].

Nell'alimentazione ordinaria non potevano mancare uova, pasta, inestra, maccheroni e riso, ma più spesso solo vagamente indicata) etanze o contorni, spezie, antipasti, dolci, frutta (fresca e secca)[49]. i quest'ultimo alimento si può rilevare che si effettuava scarso nsumo; ricorrenti le arance, i meloni, le angurie, le ciliegie, anche ori stagione.

Giacché i frati generalmente abbondavano nella descrizione di etanze o contorni, è stato abbastanza facile riscontrare un largo tingere ai legumi ed ai prodotti dell'orto, anche in questo caso eschi o secchi (con l'abbastanza ovvia e quasi totale esclusione lle patate[50], il cui uso in Sardegna si affermò molto più tardi che l resto d'Italia).

[47] Infatti se nel convento delle Isabelline tale alimento energetico e disintossicante viene golarmente fornito alle religiose inferme, alle quali soltanto si danno, al contempo, le uova, ti gli altri conventi esaminati lo nominano raramente e comunque in abbinamento al caffè, rante le predette occasioni.

[48] Sarebbe facile tuttavia smontare tale ipotesi, dal momento che invece non viene eseguito stesso tipo di deduzione per grano, olio, vino, di pari provenienza.

[49] Vi è un larghissimo uso di uve passe, anche di questua e di provvista, essendo le stesse tora molto usate in Sardegna, per l'alto potere energetico, nell'alimentazione contadina.

[50] Che troviamo menzionate con regolarità solo presso i Conventuali.

Trovi
stagiona
ceci, len
I legu
la prese
l'ampio
dell'orto
qualche
vengono
vento[54].
Se, at
venti, al
digiuno
renze e
spese gi
negli an
analogo
tutto «o
mente p
tutto rit
vedrà, e
Nella
possibile
di «Mor
e succes
festeggia
carne, l

[51] Quant
di granagli
[52] «Cara
conventuali):
[53] Si agg
documenta
Alghero, C
[54] Risco
[55] ASSS
Libro di s

amo così usati, in rigido collegamento con gli andamenti
i[51], carciofi, spinaci, pomodori, piselli, cavoli, fave, fagioli[52],
ticchie, zucchine, melanzane e finocchi.
mi secchi vengono abbondantemente utilizzati, come denota
nza, nei depositi, di scorte difficilmente esauribili, anche per
contributo dei villaggi in occasione delle questue. I prodotti
sembrerebbero in fondo i soli (o quasi) a testimoniare una
attività[53] manuale dei frati in genere, giacché difficilmente
annotate uscite per eventuali estranei che lavorano al con-

traverso l'attento esame della documentazione di tutti i con-
biamo potuto osservare come la trasgressività alle regole del
fosse in qualche modo connessa alla solennizzazione di ricor-
festività religiose, i risultati emersi dalla lettura del Libro di
ornaliere compilato dai frati Minori conventuali di Alghero
ni 1853-1855[55] non hanno invece consentito di effettuare alcun
collegamento almeno in due giornate a nostro avviso del
rdinarie» che, pur capitando di domenica, non ci pare ugual-
ossano giustificare gli eccessi riscontrati. Né potevamo oltre-
enere di provvista l'acquisto di taluni generi che, come si
rano invece da ritenersi destinati al consumo immediato.
giornata del 25 luglio 1854, per la quale appare come unico
pretesto (oltretutto non documentato con chiarezza) la visita
signore», dato che nelle giornate immediatamente precedenti
sive non si sono riscontrati riferimenti ed attività agricole da
re, gli undici frati del convento si cibarono, fra l'altro, di
ssa e col sugo, maccheroni con salsa, un fritto di fegato

---

e interessanti considerazioni sulla inclemenza del tempo, siccità, alluvioni, scarsezza
e altri viveri, potrebbero trarsi da un'oculata attenta indagine su tali uscite!
e monza» (ASSS, *Corporazioni religiose, Alghero, Convento di S. Francesco, Minori*
la traduzione letterale è «viso di suora».
iungano tuttavia le faticose attività connesse alla tenuta di una vigna, ampiamente
e nelle annotazioni di spesa degli Agostiniani, cfr. ASSS, *Corporazioni religiose,*
nvento di S. Agostino, b. 2, Libro di spesa, 1853-1856.
trate invece di frequente presso i Conventuali che si facevano aiutare da ragazzi.
Corporazioni religiose, Alghero, Convento di S. Francesco, Minori conventuali, b. 3,
ese giornaliere, 1853-1855.

ervella, un timballo di riso, e uno di polenta, quattro galline ripiene, cche ripiene, una frittata d'erbe, due porcetti, un piatto di frittelle, a crema, una torta, un «gattò» (gateau), ciambelle, pesce, col sugo, osto, ciliegie, caffè, confetti[56]. Va inoltre precisato che tutti questi i non erano da condividere con invitati in quanto, in tal caso, il erimento non sarebbe certamente mancato.

Non dissimile la varietà e quantità «introitata» la domenica del ottobre 1853, il cui menù annovera fra l'altro melanzane ripiene (al sto delle zucchine), triglie, una torta di conserva e una di patate ed solo porcetto.

In casi simili, oltretutto, ci si sarebbe potuti aspettare «il salto» la cena, cosa che ai nostri frati non passò neanche per la testa, se la a delle stesse giornate mangiarono tranquillamente della carne.

Non irrilevante il ricorso a spezie (o droghe) quali lo zafferano, la nnella ed odori vari, tra cui la menta ci pare, per i Conventuali, più cessaria del pane.

Se poi gli antipasti vengono solitamente riservati a giornate speciali, nche vero che non ne conosciamo le qualità; né potremmo non prezzare, a riscontro della monotonia o vaghezza della generalità le indicazioni di alcuni conventi, la fantasia culinaria dei frati l'ordine degli Osservanti[57] che può stare alla pari solo con quella frati Minori conventuali, gli unici che parlino di fritto di fegato «cervella» o di frittate e torte di «patate» o conserva o spinaci ancora di melanzane e zucchine ripiene.

Se per le frittate e le torte sembra pacifico l'uso delle uova, tale portante risorsa, talora presente in misura cospicua presso qualche nvento (ad esempio le Isabelline, pur facendone un ampio uso, lo

destinava
manca d
volta, all
se ne no

Circa
gioiosam
preparaz
Carneval
se non c
stati inv
sfizio ca
prodotti
sioni fes
moltiplic
tra gli e
spesa, ap
svolgeva
viene re
preparav
il tabacc

Senza riportare le quantità rispettive, veramente notevoli, è utile paragonare il globale orto in denaro, ivi riportato, ai salari medi (mensili o giornalieri) spettanti non tanto alle si più povere, ma anche, ad esempio, ad un medico, il cui salario era di L. 25 (ASSS, *porazioni religiose, Alghero, Convento delle Isabelline; ibid., Ozieri, Convento dei cappuccini*, pp. e 56*v*.).

ASSS, *Corporazioni religiose, Alghero, Convento dei Padri osservanti*, b. 3, Libro di spesa 4-1808. Degli Osservanti possediamo documentazione anche per il paese di Padria; trattasi erità di un solo registro, per di più privo di denominazione, ma l'unico convento di cui iamo trovato traccia, nella nostra ricerca bibliografica, con sede in tal luogo, è appunto llo degli Osservanti.

[58] ASSS
[59] Tra l
Giovanni,
in convent
[60] G. K

no con preferenza alle inferme; così i Mercedari) talvolta
el tutto, a meno che ne venga contenuto l'uso, ancora una
e sole festività (Osservanti: tuttavia nel convento di Padria [58]
ta un larghissimo uso).
dolci, troviamo come una delle trasgressioni [59] alimentari più
ente diffuse ed unanimamente accettate, in ogni ordine, la
one delle frittelle lungo il periodo, non proprio ristretto, del
e. Di altri dolci, (creme o torte o zucchero) si è detto altrove;
pare straordinario l'uso unanime dei torroni a Natale, siamo
ece colpiti dall'uso, non così raro da potersi ritenere uno
suale, della cioccolata e dei confetti. È ben vero che tali
hanno una collocazione che li circoscrive alle consuete occa-
ose, ma abbiamo già precisato in che modo tali occasioni si
hino. Così ancora, per quanto non possa annoverarsi del tutto
tra, il tabacco [60], stante la frequenza con cui viene annotata la
pare un genere di necessità primaria, almeno per i frati che
no attività pesanti o particolarmente stancanti. Esso infatti
golarmente fornito a chi, dovendo partire per le questue, si
a ad affrontare lunghi faticosi viaggi, la cui stanchezza, forse,
o era destinato a lenire.

Corporazioni religiose, Padria, Libro di amministrazione, 1851-1855, cc. 32, 32*v* e 33.
altre forme di trasgressività, ricordiamo i festeggiamenti per S. Antonio e S.
oltre che per il Santo patrono, culminati in esplosioni di fuochi artificiali preparati
o.
ERNAN, *Storia del tabacco*, Padova 1993, pp. 61 e 129-230.

ARINA VALDÈS

'aristocrazia cagliaritana a tavola: cultura e abitudini alimentari a '700 e '800

Introduzione.

I percorsi della ricerca. – La ricerca sull'alimentazione delle famiglie istocratiche cagliaritane è stata effettuata sugli archivi privati Amat San Filippo e Aymerich, due fra le casate feudali più cospicue della rdegna. Entrambi gli archivi sono conservati a Cagliari e si sono velati in più occasioni una fonte inesauribile di documentazione per anto attiene sia all'istituto feudale, sia alla vita privata dei feudatari ssi dal Quattrocento all'Ottocento[1].

L'archivio privato Amat di San Filippo è stato dichiarato di notevole interesse storico dicembre 1978. È conservato a Cagliari presso l'abitazione del proprirtario ed è con-abile ai sensi dell'art. 38, lett. b) del d.p.r. 30 settembre 1963, n. 1409. Nelle citazioni che uono il numero contraddistingue il singolo documento. Resta da darne alle stampe ventario, curato, oltre che da me, dal compianto marchese di San Filippo, avv. Vincenzo at, ispettore archivistico onorario, deceduto il 4 agosto 1987, a cui va un commosso ffettuoso ricordo. Di Vincenzo Amat sono debitrice per le notizie tratte dalle dettagliate ealogie da lui compilate, ricostruite con pazienti ricerche e finissimo intuito archivistico. a breve descrizione dell'archivio e del suo ordinamento in: V. AMAT, *Notizie sull'archivio at di San Filippo*, in «*Bollettino bibliografico della Sardegna*», 1985, 4, pp. 103-107. Quanto impostazione dell'ordinamento dell' archivio, effettuato nella prima metà dell'Ottocento marchese di San Filippo Vincenzo Anastasio Amat Amat v. M. VALDÈS, *Ordinamenti centeschi negli archivi feudali sardi: gli archivi Amat di San Filippo e Amat di Villarios*, in *Atti convegno internazionale* «*Il futuro della memoria*», in corso di pubblicazione. L'archivio Aymerich tato acquisito in modi e tempi diversi dallo Stato e dal Comune di Cagliari. Presso rchivio di Stato di Cagliari sono conservate 1.256 unità cartacee dal 1405 al 1723 e 157 gamene dei secc. XIV-XVI, acquisite attraverso il real patrimonio: cfr. *Inventario* (dattilo-tto) a cura di A. ARGIOLAS e CARLA FERRANTE (direzione di Gabriella Olla Repetto); *Indice* noscritto *delle pergamene*, a cura dell'archivista P. Panizza; *Archivio di Stato di Cagliari*, ura di G. OLLA REPETTO, in MINISTERO BENI CULTURALI E AMBIENTALI, UFFICIO CENTRALE I ARCHIVISTICI, *Guida generale degli Archivi di Stato italiani*, I, Roma 1981, p. 762. Alcuni

Pur co
mentazio
gastronor
dagine h
lacunoso,
aspetti d

L'arch
del baron
alla manc
fintanto
dell'istitu
nel mom
vivere q
vassalli r
portano
di vita, c
evidenzia

L'arch
marchese
di diffico

---

documenti
conservata
fu acquisit
storico com
di inventar
per la Sard
fascicolo e
all'inizio d
comune di C

[2] Sulla s
letteratura.
sabauda nel
376-382 (b
campagne d
recenti J.
La Sardegn
PINNA, Sas
43-58 (in

n i necessari riferimenti all'Ottocento, la cui copiosa docu-
ne chiarisce non pochi aspetti della cultura e delle abitudini
niche dei ceti aristocratici anche del secolo precedente, l'in-
a privilegiato l'ultimo decennio del '700 che, seppure più
si è rivelato maggiormente capace di svelare i molteplici
l rito conviviale.

vio Amat, in particolare, riflette una vita di relazione, quella
e di Sorso, attiva, talvolta vivace, e una vita privata adeguata
anza di preoccupazioni di tipo economico. Ciò è riscontrabile
che lo permette la stabilità politica e sociale posta a garanzia
to feudale. A più forti tinte si evidenziano perciò i contrasti
ento in cui le mutate condizioni politiche si riflettono sul
notidiano del feudatario. Negli anni 1795-1796 le rivolte dei
el Sassarese e le mancate esazioni dei tributi feudali[2] com-
per il barone di Sorso una revisione globale del proprio tenore
he contrasta fortemente, e pertanto ne risulta maggiormente
to, col passato.

vio Aymerich riflette la condizione del tutto particolare del
di Laconi che, come si dirà più oltre, si dibatte nella stretta
ltà economiche non facilmente rimediabili. La documentazione

---

dell'archivio Aymerich fanno parte poi della collezione del museo del Risorgimento
presso lo stesso Archivio di Stato. La parte più consistente dell'archivio Aymerich
negli anni Trenta dal Comune di Cagliari ed è conservata presso l'Archivio
unale. Il fondo, costituito da 318 buste di documenti degli anni 1305-1890, è privo
o, ma ne è stata effettuata la schedatura a cura della Sovrintendenza archivistica
egna. La catena numerica cui si fa riferimento è provvisoria ed indica la busta, il
l documento singolo. Ringrazio la collega Ester Gessa per le indicazioni fornitemi
lla ricerca. Una breve descrizione del fondo in A. PALOMBA, *L'archivio storico del
agliari*, in «Bollettino bibliografico della Sardegna», 1984, 1-2, p. 29.

tuazione politica della Sardegna nell'ultimo decennio del '700 esiste una vastissima
Un panorama ampio ed una esauriente bibliografia sono in C. SOLE, *La Sardegna
Settecento, Storia della Sardegna antica e moderna*, VIII, Sassari 1984, pp. 175-263 e pp.
bliografia). Sui moti antifeudali un minuzioso resoconto è in S. POLA, *I moti delle
Sardegna dal 1793 al 1802*, Sassari 1923, I, pp. 57 e seguenti. Vedi anche i più
DAY, *Profilo economico dei focolai di ribellione antifeudale in Sardegna nel 1793-1796*, in
e la Rivoluzione francese, Atti del convegno «G.M. Angioy e i suoi tempi», a cura di M.
sari 1990, pp. 23-34 e G. DONEDDU, *Società rurale e rivolta nelle campagne, ibid.*, pp.
articolare, sul feudo di Romangia, pp. 52-53).

stra una costante vigilanza sulle spese di casa, fatti salvi i consumi prescindibili per una casa aristocratica.

La contemporaneità della documentazione dei due archivi stimola il nfronto fra le due famiglie ed offre un quadro articolato della vita feudatari cagliaritani, seppur letta dalla prospettiva, tutta particolare, consumi alimentari e, pur in contesti differenziati, permette di vare sorprendenti analogie. Le vicende personali dei protagonisti, si dedica un paragrafo per essere strettamente correlate all'indagine, sviluppandosi su piani paralleli, mostrano infatti una larga corrindenza di esperienze, di aspirazioni, di abitudini maturate in un biente ristretto com'è quello che raccoglie l'aristocrazia feudale gliaritana e che non comprende, alla fine del Settecento, che una cina di casate.

dati riferiti, quindi, non potranno essere estesi a tutta la nobiltà gliaritana, ma esclusivamente alle famiglie appartenenti a questa ta chiusa che, conservata e aggregata dall'istituzione feudale, vivrà uo periodo di massimo splendore con il trasferimento della corte auda a Cagliari (1799-1815). Questo avvenimento suggellerà non o la restaurazione avvenuta in Sardegna dopo i moti antipiemon-, ma anche il patto di solidarietà con quella aristocrazia feudale , legata profondamente per la sua origine alla Corona di Spagna, dovuto, nel corso del '700, adattarsi all'estranea dominazione sada. Tale progressivo adattamento lo si rileva facilmente negli etti culturali, ben evidenziati nei nostri documenti. Terreno di ntro fra la secolare e radicata cultura spagnola e l'emergente cula di importazione, la feudalità cagliaritana frequenta la corte a To- e il viceré piemontese a Cagliari, ma nello stesso tempo parla sardo e scrive in spagnolo, benché sappia usare perfettamente aliano. Tradizione e novità convivono nell'abbigliamento e nelle onciature, soprattutto femminili, così come nei libri di lettura. llo stesso modo non si disdegnano aperture «forestiere» anche in campo così conservativo come la cucina casalinga che, pur rendo alla sua base di tradizione iberica, risente già gli influssi della ina piemontese e francese, che si manifesteranno con maggiore ore nel secolo che sta per iniziare.

Così il barone di Sorso ha un cuoco raffinato di cui il nome, nedeo Motta, denuncia l'origine continentale e possiede nella sua

biblioteca
accontent
sacri della
sinier roya
(Lausanne
1746); *La*
alla moder

Acquis
chiaramer
anticipo s
degli stru
ed i nuo

I protag
quelli cita
la marche
Laconi Ig

Giusep
1741. È si
e signore
Sorso». I
sorelle so
sono spos
Piemonte

[3] ARCHIV
tratta dell'in
redatto nel
del 1807.

[4] ARCHIV
302: elenco
zione del m
totale di 31
fatto dal lib
Zatrillas (m
preparatori,
parentesi: A

il volume *Il cuoco piemontese*[3]; il marchese di Laconi si di un cuoco locale, ma nella sua biblioteca figurano i testi gastronomia spagnola e franco-piemontese: *Le nouveau cui-* (Paris, 1734, voll. 3); *Cuisinier bourgeois*; *Cuoco piemontese*); *Cuisinier gascon* (Amsterdam, 1740); *Il cuoco francese* (Lion, *cuisinier impérial*; *Il confetturiere piemontese* (Milano); *Lo scalco na* (Napoli); *Arte de cocina* (Barcelona).

ati nel 1777 a Torino i primi quattro testi[4], l'elenco mostra te come l'aristocrazia cagliaritana si sia dotata con largo ugli effettivi bisogni, indotti dalla frequentazione della corte, menti necessari a mediare fra la propria cucina tradizionale i stimolanti apporti.

onisti. – I protagonisti di questa ricerca sono principalmente ti: il barone di Sorso Giuseppe Amat Malliano e sua moglie, sa di Soleminis Speranza Vico Zapata, ed il marchese di nazio Aymerich Brancifort.

pe Amat Malliano, in casa Pepi, nasce a Cagliari il 26 novembre gnore di Romangia (che comprende le ville di Sorso e Sennori) di Olmedo, ma comunemente usa l'appellativo di «barone di Ia numerosi fratelli e sorelle: secondo la consuetudine, tre no monache, mentre i fratelli Luigi, Carlino e Giovanni non ati e seguono la carriera militare. Luigi e Giovanni risiedono in e saranno successivamente insigniti del collare dell'Annunzia

---

O AMAT DI SAN FILIPPO (d'ora in poi AMAT), *Inventari*, n. 44, voce n. 587: si ventario dei beni lasciati nel 1807 dal barone di Sorso Giuseppe Amat Malliano, 809 dal notaio Giuseppe Isola a perfezionamento di un precedente inventario

O COMUNALE DI CAGLIARI, *Archivio Aymerich* (d'ora in poi AYMERICH), b. 28, I, redatto dai librai torinesi fratelli Reycenes il 10 nov. 1877, cui segue l'obbliga- rchese di Laconi del 30 lug. 1779 a pagare i libri entro il gennaio 1780 per un lire e 5 soldi di Piemonte. Gli ultimi 5 titoli compaiono invece nell'estimo, aio cagliaritano Pancheville il 22.10.1829, della biblioteca di Ignazio Aymerich rto nel 1827), certamente appartenuta al padre. Vi sono allegati diversi elenche alcuni contenenti la data e il luogo di edizione, dati riportati nel testo fra YMERICH, b. 220.

[5]. Carlino vive invece a Cagliari e fa vita comune con la famiglia del atello maggiore[6]. Il barone di Sorso è sposato dal 24 febbraio 1770 con peranza Vico Zapata, marchesa di Soleminis e signora del diritto «della orta del Castello», o «della carra», di Sassari[7]; abitano nel castello di agliari, nella «casa Sorso» e dal matrimonio sono nati tre figli, di cui il rimo, Pietro, è morto nel gennaio 1789. La secondogenita Eusebia Sebia), nata il 3 luglio 1772, ha sposato, appena diciasettenne, il archese di San Filippo e marchese d'Albis Giovanni Amat Manca, da ui ha, dal 1790 al 1796, cinque figli: Vincenzo Anastasio, Giuseppe, Iaddalena, Francesco e Luigi; nel 1799 sarà nominata da Carlo Emanuele V dama di palazzo della duchessa del Chiablese Maria Anna Carlotta[8]; mmalatasi gravemente morirà a Napoli appena trentaseienne. La rzogenita del barone di Sorso, Teresa, è nata il 15 settembre 1775, oserà nel 1798 il marchese di Trivigno Pasqua Pietro Vivaldi Zatrillas sarà dama di corte della regina[9].

Le entrate del barone di Sorso e di sua moglie sono costituite dai ritti feudali e dalle rendite dei beni privati. I feudi e le proprietà del arone di Sorso e della consorte si trovano per la maggior parte nel assarese ed a Sassari infatti vi è un amministratore — che dal giugno

[5] Copiosa nell'archivio Amat la documentazione sulla carriera militare e le onorificenze tenute da Giovanni Amat, che fu generale d'armata e Grande di Corona, ricevendo ccessivamente il titolo di marchese di S. Maurizio. Nel 1812 sposò la sua pronipote addalena Amat e morì nel 1833. AMAT, *Titoli privilegiati e patenti* (d'ora in poi) *Titoli*, nn. -115. Un bel ritratto ed il collare dalla Ss. Annunziata di Giovanni Amat sono stati esposti lla mostra *Cagliari. Società cultura e costume nell'Ottocento*, Cagliari, 15 luglio-16 novembre 88, di cui si attende il catalogo.

[6] È quanto si deduce dalle numerose spese sostenute per lui dal barone di Sorso, quali si avano dal registro n. 26 della serie *Amministrazione* dell'archivio Amat, che si descrive più re particolareggiatamente.

[7] Si tratta di diritti di esazione dei dazi sulle merci in entrata nella città di Sassari. La arra» è la porta carraia della città, detta poi «porta Castello». Il diritto su questa porta, ituito nel secolo XVI, fu acquistato da Francesco Angelo Vico, reggente nel supremo nsiglio d'Aragona, nel 1642, e da questi donato a suo nipote Francesco Vico insieme al ıdo di Soleminis, eretto in marchesato nel 1651: AMAT, *Titoli*, n. 32 e *Donazioni*, n. 27.

[8] AMAT, *Titoli*, n. 117.

[9] AMAT, *Capitoli matrimoniali*, n. 19 e *Doti*, n. 16. È citata, come marchesa Pasqua, da ANCESCO D'AUSTRIA-ESTE, *Descrizione della Sardegna (1812)*, a cura di G. BARDANZELLU, oma 1934, p. 4, e in C. SOLE, *Le «carte Lavagna» e l'esilio di casa Savoia in Sardegna*, Milano 70, pp. 210-211 (partecipazione della marchesa Pasqua all'Accademia Filarmonica).

1789 è il
— che p
o per m
sono pag
delle vill
delle pro
possiede
Maria Ac
gli comp
l'obbligo
per torn
a Torino
capitale (
non sem
incideran
degli ann
a Sassari
riduzione
economic
della cor
maurizian

[10] AMAT,
zione era te
sono riport
[11] Il gran
[12] AMAT,
[13] AMAT,
giorni dopo
[14] AMAT,
mostra che
[15] AMAT,
marzo.
[16] AMAT,
una croce d
«carte Lava
capitano del
della corte a
in Palazzo,
Sorso, (...)

cappellano del barone, il reverendo Giovanni Battista Camilla
ovvede alle rimesse in denaro attraverso la Tesoreria generale
ezzo di corrieri [10]. I diritti feudali di Soleminis e di Olmedo
ati direttamente, rispettivamente, dal maggiore e dall'ufficiale
[11]. Ulteriori entrate sono costituite dalla vendita dei prodotti
prietà private e, principalmente, degli oliveti che il barone
n Sorso, che amministra per mezzo del suo segretario Giuseppe
quenza [12]. Dal 1787 il barone è gentiluomo di camera del re (e
ete lo stipendio di 600 lire annue) [13], ma ciò gli comporta
del servizio di corte. Parte infatti per Torino nell'agosto 1792
re a Cagliari nell'agosto dell'anno successivo. Il soggiorno
, con tutti gli obblighi ad esso inerenti, gli costerà un vero
ire sarde 17.781, pari a L. 28.450 di Piemonte) [14], ma la spesa
bra incidere affatto sul suo tenore di vita, quanto invece
no le rivolte dei vassalli e le conseguenti mancate esazioni
i 1795-1796, che costringeranno il barone ad un soggiorno
di otto mesi (maggio 1795-gennaio 1796) [15] e ad una consistente
delle spese di casa. Ristabilitasi la situazione politica ed
a in breve tempo, godrà di grandi onori col trasferimento
te da Torino a Cagliari, e avrà la gran croce dell'Ordine
o [16]. Morirà nel 1807 a Cagliari, lasciando i suoi titoli ed i suoi

---

Amministrazione, 2 bis (registro). Precedentemente al rev. Camilla, l'amministra-
nuta dal cappellano rev. Salvatore Quessa (Chessa) di cui, nello stesso registro
ti i conti dal 1781 al 15 giu. 1789.

o di Olmedo è venduto solitamente a Sassari: AMAT, *Memorie*, n. 2, cc. 4 e 13*v*.
Memorie, n. 2.

Titoli, n. 94. La concessione fu data il 4 apr. 1787; il giuramento fu prestato 20
per mezzo del procuratore del barone, il marchese di Conquistas Francesco Vico.
Amministrazione, n. 26, (registro) apr. 1794. Il conto, effettuato dal barone di Sorso,
a lira sarda corrispondeva a 1,6 lire di Piemonte. Sulla moneta sarda v. n. 27.
Memorie, n. 2. Al ritorno da Sassari il barone si ferma a Sinnai sino al mese di

Titoli, n. 96; in questa occasione riceve dal duca del Chiablese Benedetto Maurizio
diamanti, per cui ringrazia: *ibid.*, lettera allegata. Citato anche in C. SOLE, *Le*
na»... cit., p. 106: «Oggi [27.8.1799] S.M. ha conferito la gran Croce (...) al
e Guardie Don Luigi Amat, ed ai 4 Gentiluomini (...) Barone Sorso». Sull'arrivo
Cagliari il 3 marzo 1799, *ibid.*, p. 86: «La sera non vi fu luogo per tutta la Corte
onde alcuni principi furono alloggiati in casa dell'Arcivescovo, del Barone di
del Marchese Pasqua, e del Marchese Laconi».

di a suo nipote Vincenzo Anastasio Amat Amat (1790-1869), figlio Bebia, che erediterà altresì i titoli e i feudi della marchesa di Soleminis, po la morte di questa, avvenuta nel 1812[17].

Ignazio Aymerich Brancifort nasce a Cagliari il 10 luglio 1735 ed l sesto conte di Villamar. Orfano di padre dall'età di otto anni, endosi la madre risposata, viene allevato dalla nonna paterna, la rchesa di Laconi Caterina Castelvì Sanjust. Morta questa nel 1769, nazio Aymerich Brancifort diviene marchese di Laconi, visconte di nluri e barone di Ploaghe, signore di Stunnu, Lionesu, Crastu, utortu e Montis de Ledda, assumendo di diritto, in quanto marchese Laconi, la carica di «prima voce» dello Stamento militare nel lamento del regno di Sardegna[18] e il titolo di Grande di Spagna[19]. l 1760 sposa Maddalena Zatrillas, da cui ha otto figli: Antonio, terina, Ignazio, Giovanni Tomaso, Maria Tomasa, Giuseppe, Anna ria e Francesco Saverio, di cui due, Antonio e Giuseppe, muoiono in vane età. Vive nel castello di Cagliari, nella strada «dritta». Non ffatto un buon amministratore dei suoi pur ricchissimi feudi ed i suoi ggiorni a Torino, con le spese che comportano, uniti ad un tenore di a al di sopra delle sue possibilità, lo conducono in breve tempo alla vina economica. Nell'ottobre del 1777 si trova indebitato nei confronti marchese Marcello Durazzo di Genova per la somma di L. 269.284 Genova, pari a L. 184.513 di Piemonte, con un interesse annuo

Più precisamente i titoli del barone di Sorso furono trasmessi a sua figlia Eusebia che, ta l'anno successivo, li trasmise a suo figlio Vincenzo Anastasio Amat Amat (1790-1869). esti erediterà dall'ava materna, nel 1812, il marchesato di Soleminis, con i diritti all'eredità marchesato di Conquistas (per cui v. n. 98), ed il diritto della «carra» di Sassari; nel 1819 literà dal padre il titolo di marchese di S. Filippo, ed i titoli, con i relativi feudi, di chese d'Albis, barone di Bonvehì, di Montiferru, di Ussana, signore di Austis e del nteno» (diritto di dazio) di Alghero, che di fatto amministrava, per cessione del padre, dal 2. Nel 1826 otterrà il riconoscimento dell'eredità Conquistas ed il relativo titolo marchionale. sato dal 1811 con Emanuela Amat di Villarios, ha sei figlie (di cui l'ultima morta bambina) un figlio. Uomo di grande temperamento, abile amministratore dei suoi feudi, nonché natore del suo archivio, sarà capitano generale delle milizie del regno di Sardegna ntiluomo di camera del re; nel 1848 sarà nominato senatore da Carlo Alberto, rinunciando ncarico per motivi di salute: AMAT, *Titoli*, nn. 118-121, 128, 129, 134, 136-143, 151 54-155.

Sull'istituzione parlamentare cfr. A. MARONGIU, *I parlamenti sardi*, Milano 1979.

Una copia del 1755 della concessione del grandato di Spagna la possiede il marchese di oni, prof. Giuseppe Aymerich.

del 5% [20].
sequestrat
via nel te
dal popol
nell'aprile
Balbiano.
della cort
luomo di
1820, no
famiglia,
quale, di
per cessio

[20] AYMERI
notai Pescett
reale 11 gen
conservata p
1777 al 1800.
Bracchi, neg
mar. 1777. D
nel 1773: AY
risulta la no
5 settembre
66. Nel gen
b. 28.I.143.

[21] Il Mann
cacciando i F
qualunque d
d'aura popol
vittoria eran
e fattolo sed
della reggia,
e la moltitud
barone Giusep

[22] FRANCE
Lavagna» ...

[23] AYMERI
segretario d
Litterio Cug
Aymerich Z
Villamar, sp
e Francesco.
cavaliere d'o

I feudi di Laconi e di Sanluri vengono ipotecati e le rendite, e, sono amministrate da regie delegazioni che si succedono via mpo per ben 22 anni. È senz'altro un uomo generoso e amato o — «uomo d'aura popolaresca» lo definisce il Manno [21] — che del '94 lo acclama viceré in sostituzione del piemontese L'episodio è senza conseguenze, tant'è che con il trasferimento a Cagliari, entrerà nell'entourage del sovrano, essendo gentiamera e grande di corte [22]. Morirà ottantacinquenne il 7 giugno senza aver visto risollevate le sorti economiche della sua cui meriti vanno a suo figlio Ignazio Aymerich Zatrillas il atto già dalla fine del '700, ufficialmente dal 1801, amministra, ne del padre, sia la casa che la giustizia nei feudi [23].

CH, b. 13. 3: due atti debitori, del 4 e del 27 ott. 1777, furono stipulati in Genova dai o e Gallenga. Il prestito fu ottenuto con successivi assensi regi concessi con carta 1777, carta reale 28 giu. 1777 e r. biglietto 13 sett. 1777. La documentazione rmette una precisa ricostruzione dell'amministrazione del marchese di Laconi dal Nella stessa busta si trova un atto debitorio del marchese nei confronti dei fratelli zianti di mode, per la somma di 6.013 lire e 17 soldi di Piemonte, datata Torino 25 llo stesso anno il citato acquisto di libri (v. n. 4). Il marchese risulta a Torino anche MERICH, b. 1, testamento del 20 set. 1773, precedente alla partenza per Torino da cui a gravidanza in atto, evidentemente non portata a termine, della marchesa. Il 775, sempre a Torino, assume la governante madama Perona: AYMERICH, b. 28, I, aio 1778 entra in servizio, a Torino, il cameriere Serafino Puddu: AYMERICH, *Dettaglio dello stato presente della famiglia...* (citato per esteso alle pp. 5-6).

o, nel riferire i fatti cagliaritani del 28 e 29 aprile 1794, in cui il popolo insorse emontesi, scrive: «il popolo avea voluto che sedesse col magistrato, a convalidare liberazione, il marchese di Laconi, già altra volta da me nominato per uomo resca. Anzi lo voleano acclamato per novello viceré; e alcuni popolani dopo la penetrati nel suo palagio, e condottolo alle sale del magistrato come in trionfo, re sopra il trono del viceré, lo aveano presentato alla folla dal maggior balcone nel quale uno dei caporioni (...) chiedeva alla moltitudine se il voleano a viceré, ne rispondeva, viceré sia»: *Storia moderna della Sardegna dall'anno 1775 al 1799 del e Manno*, a cura di G. SERRI, Cagliari 1972, I, p. 163.

CO D'AUSTRIA-ESTE, *Descrizione* ... cit., p. 3; vedi anche C. SOLE, *Le «carte* cit., pp. 86 e *passim*.

CH, b. 13. 1-4: la cessione avvenne con atto del 23 apr. 1801, ricevuto dal lla Reale udienza e Real cancelleria con approvazione del delegato regio don a; in quel momento i debiti erano ridotti a lire 19.116 di Piemonte. Ignazio trillas (1766-1827) che sino alla morte del padre portò il titolo di conte di osò nel 1801 Giovanna Ripoll Nin da cui ebbe tre figli: Cristina, Ignazio Fu primo scudiere della duchessa del Genevese, gentiluomo di camera del re, iore della regina M. Teresa, Gran croce dell'Ordine dei Ss. Maurizio e Lazzaro.

Le fonti. – Nell'archivio Amat di S. Filippo è stato analizzato nel ttaglio il registro indicato con il n. 26 della serie Amministrazione, lativo alle «spese diarie di casa del barone di Sorso». Esso contiene lenco giornaliero delle spese sostenute per la casa, alimentari e non, dal glio 1792 al settembre 1796, mentre dal 1797 contiene solo le spese per cquisto di vino[24]. Il registro, scritto in castigliano, è autografo, di ano del barone, ma, soprattutto, date le prolungate assenze di questi, lla marchesa di Soleminis. I dati forniti dal registro, se permettono alisi quantitative sulla spesa assai precise, non permettono analisi rettanto dettagliate sulla quantità e la qualità dei cibi acquistati giorno r giorno nei mercati cittadini, in quanto ne risulta soltanto la spesa tale mensile. Offre invece un quadro dettagliato delle spese fatte fuori l mercato per il pane, il vino ed i generi voluttuari o, anche, ma più ramente, per generi di consumo quotidiano occasionalmente acquistati ori dal mercato. Il registro offre inoltre numerosi dati sulle entrate del rone e di sua moglie, nonché sulle spese per la numerosa servitù. Quanto a questo argomento, i dati del registro sono stati integrati n quelli rilevati dal registro indicato con il n. 2 della serie Memorie, e hanno permesso di definire in quale misura la presenza della servitù cidesse sulle spese alimentari di una casa aristocratica[25].

Ulteriori notizie sono state reperite nell'inventario dei beni lasciati l barone di Sorso, del 1807, che ha fornito un eccellente quadro ll'argenteria e del vasellame utilizzati per il decoro della mensa nché, dato il loro specifico e dichiarato uso, sul consumo di deter-inati cibi e sulle loro preparazioni. L'inventario del barone di Sorso inoltre restituito il titolo dell'unico testo di cucina presente nella a biblioteca, già precedentemente segnalato[26].

L'archivio Aymerich ha fornito notizie e dati di comparazione integrazione assai interessanti. I documenti studiati riguardano la

[24] Data la necessità di citare ripetutamente questo registro, fonte principale della ricerca, la itura *Registro* riassumerà le indicazioni archivistiche complete. Si ometterà peraltro, ove n fosse indispensabile, l'indicazione del numero di carta, in quanto la citazione del mese dell'anno di riferimento non solo permette una ricerca altrettanto facile, ma favorisce una immediata comprensione del testo.

[25] Tale registro contiene principalmente i conti ed i pagamenti della servitù, da cui si duce in quali periodi i singoli servitori hanno ottenuto in natura il pane ed il cibo.

[26] Vedi nota 3.

situazio
contratti
per il m
pari a L

Giust
dello sta
stipendia
servizio
gli alime
anche su
abitudin

Di di
— è l'«
un giorn
gro»[29],
strali a
anni; è
tiene l'a
della fan

[27] La lir
conto) ed o
sono: lo s
corrisponde
a 2 denari.

[28] AYME
6 carte, l'ir
ricava dal
1788 ed è c
è fatto sulla
il 1788 ann

[29] AYME
numero del
bilanci pres
manutenzio
e dei debiti
contiene l'«
che rivengo
arbitri nel
reali, non c
e 4 la cui a

e particolare del marchese di Laconi che, oberato dai debiti nel 1777, nel 1788 si vede assegnare da una giunta di arbitri, antenimento della famiglia, una somma di 3.000 scudi annui, . 7.500[27], somministrata in rate trimestrali.

del marzo 1788, e di pugno del marchese, è il «Dettaglio to presente della famiglia del marchese di Laconi e nota delli ti e alimentati in sua casa»[28], che offre notizie dettagliate sul della mensa e sulle persone che, di diritto o di fatto, ricevono nti nella casa del marchese, fornendo spunti assai interessanti l lavoro domestico. Esso rivela un quadro autentico delle della famiglia, non ancora toccata dalle restrizioni.

eci anni successivo — probabilmente del settembre 1799 Estrato di quel che si spende sulla piazza per la spesa diaria o coll'altro compresa la quadragesima che si fa grasso e ma- he contiene, appunto, un conto ragionato delle spese trime- eguito dell'aumento dei prezzi avvenuto nel corso dei dieci probabilmente di mano di Ignazio Aymerich Zatrillas, che nministrazione della casa, e tiene conto delle reali abitudini iglia, ormai adeguatasi ad una amministrazione oculata.

---

sarda è una moneta di conto. Essa si divide in venti soldi (pure moneta di gni soldo in 12 denari. Fra le diverse monete correnti in Sardegna le più comuni udo d'argento, del valore di 2 lire e 10 soldi (2 lire e mezzo); il denaro, nte ad 1/12 di soldo; il reale, corrispondente a 5 soldi; il cagliarese, corrispondente

ICH, b. 28.I.143 (d'ora in poi *Dettaglio*). Poiché si tratta di un piccolo registro di dicazione della carta si omette. La datazione del *Dettaglio*, pur non espressa, si tto che il conto dei debiti nei confronti dei servitori arriva appunto al marzo nfermata da un allegato al *Dettaglio*, in cui il conto della spesa annua «pel diario» base di 366 giorni (11 lire al giorno per 366 giorni = L. 4.026), essendo, infatti, bisestile.

ICH, b. 5.VII.1, cc. 2-3 (d'ora in poi *Estrato*). Anche in questo caso si ometterà il carta. Il piccolo registro alla c. 1 contiene il titolo: «Plica e p(ro) m(emoria) dei ntati ai cav.ri arbitri destinati per la fissazione del tanto d'assegnarsi per la e e spese diarie e pensioni annuali per la famiglia sopra la denuncia dei redditi da pagarsi che rimane dai diritti feudali e prodotto dei beni liberi». Alla c. 1*v* Estrato dal bilancio fatto dalli arbitri sulli fissati alimenti di scudi 3 m. annuali no a scudi 750 ogni trimestre», cioè le previsioni di spesa per la casa fatta dagli 788, ormai superate dall'aumento dei prezzi e, si suppone, più ipotetiche che noscendo gli arbitri le abitudini della famiglia. Vedi anche AYMERICH, b. 5.VII.3 nalisi, in relazione all'*Estrato*, ne permette la datazione.

L'archivio Aymerich ha restituito inoltre numerosissimi documenti egrativi fra cui un elenco di libri di cucina acquistati dal marchese Torino nel 1777; elenchi e stime del 1829 della libreria di Ignazio merich Zatrillas, ma appartenuta già a suo padre[30]; una minuta n datata, ma attribuibile al primo Ottocento, di un servizio di tavola ndici e di un «secondo servizio» a tredici piatti[31].

I dati rilevati dalla documentazione sono stati messi a confronto n alcuni testi che riferiscono delle abitudini dei ceti aristocratici gliaritani dell'epoca ed, in particolare, con la *Descrizione dell'isola di degna*, fatta da un anonimo ufficiale piemontese di stanza in Sardegna il 1755 ed il 1759[32], e con l'opera più famosa, seppure posteriore, Francesco d'Austria-Este, *Descrizione della Sardegna (1812)*[33].

Si sono presi altresì in considerazione alcuni documenti ottocenteschi chiariscono vari aspetti dei consumi alimentari anche del secolo cedente. In particolare è stato esaminato il «Quinterno delle pezze iano liste giornaliere»[34] delle spese per la tavola del marchese di S. ppo, il già citato Vincenzo Anastasio Amat Amat, nipote del barone Sorso Giuseppe Amat Malliano. Si tratta di ben 317 liste relative al iodo 3 novembre 1834 - 29 febbraio 1836, miracolosamente salvatesi essere state allegate alla causa intentata dal marchese di San Filippo ntro il cuoco, evidentemente infedele, Baldassarre Mureddu, e convate presso l'Archivio di Stato di Cagliari. Il loro interesse riguarda la qualità che la quantità dei cibi consumati quotidianamente, ma che la specificata distinzione fra i cibi per la tavola dei signori ed ibi per la «famiglia», come è chiamata latinamente la servitù.

Si segnalano inoltre alcune ricette, sempre ottocentesche, del cuoco marchese di San Filippo, Demetrio Casula, nell'archivio Amat[35]; enco delle provviste portate da Cagliari a Genova da Cristina Aymerich

---

Vedi nota 4.

AYMERICH, b. 28.I.289.

ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione dell'isola di Sardegna*, a cura di F. MANCONI, Milano 1985, critto dal manoscritto conservato nell'ARCHIVIO COMUNALE DI CAGLIARI, *Libreria Ballero*, n. 3.

Citato alla nota 9.

ARCHIVIO DI STATO DI CAGLIARI (d'ora in poi ASCA), *Reale udienza, Cause civili* (d'ora in *RU,CC*), b. 2.005, fasc. 22.350. Ringrazio il dott. Carlo Pillai, dell'Archivio di Stato di liari, per la segnalazione gentilmente fattamene.

AMAT, *Archivio minore*.

Ripoll ne
offrono d
che si defi

2. *Il cibo*

La men
mense de
Diversam
e tuttora
portata c
«alla fran
sono disp
commens
I piatti d
metricam
L'allestim
zio, ed o
quello de
numero d
cuisinier r
marchese
disposizio
servizi il
pasto ord
per una t

L'uso
«Dettagli
alla sua t

---

[36] AYMERI

[37] Cito da
all'Illuminism
mentre Flanc
di Laconi po
è distinta da

l'archivio omonimo [36]: essi costituiscono delle curiosità, ma ettagli di non poco rilievo sulla cucina cagliaritana ottocentesca nisce nella sua mediazione fra elementi tradizionali e innovativi.

quotidiano.

a dei signori. Aspetti formali. — Sul finire del Settecento, nelle i signori cagliaritani è praticato il servizio «alla francese». ente dal «servizio alla russa», subentrato successivamente in uso, in cui ciascun commensale si serve da un piatto di e il cameriere porge secondo l'ordine prescritto, il servizio cese» è simile ad un buffet in cui diversi piatti di portata osti contemporaneamente sulla mensa, in modo che ciascun le, dal suo posto, possa servirsi di ciò che più gli aggrada. portata sono sempre dispari in quanto si dispongono simnte rispetto ad un piatto fondamentale posto a centro tavola. ento della tavola così sommariamente descritto si dice servini pasto è composto di diversi servizi il cui numero, come lle portate per ciascun servizio, varia in dipendenza del ei commensali e dell'importanza del pasto stesso. *Le nouveau yal et bourgeois*, uno dei testi acquistati nel 1777 a Torino dal di Laconi, proponeva, per esempio, per 6-8 coperti, una ne della tavola a sette piatti per servizio e, considerando tre minimo abituale, consigliava dunque ventuno piatti per un inario, che diventavano ottantuno (ventisette per servizio) avola di 20-25 coperti [37].

el servizio «alla francese» è attestato per Cagliari dal citato » del marchese di Laconi in cui questi afferma che i commensali vola sono abitualmente nove: «il marchese, la marchesa, sei

---

CH, b. 28.I.146.

J. L. FLANDRIN, *La distinzione attraverso il gusto*, in *La vita privata dal Rinascimento*, a cura di P. ARIÈS - R. CHARTIER, Bari 1987, pp. 227-28. Segnalo tuttavia che rin conosce *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois* nell'edizione del 1742, il marchese sedeva l'opera nell'edizione del 1734 in cui *Le nouveau cuisinier royal*, in 3 volumi, *Cuisinier bourgeois*.

gli e capellano», e che la sua tavola si compone «di tre portate al primo rvizio e cinque di frutta diariamente, eccettuato qualche giorno che vi ncorre delle persone di qualche soggezione che si serve a cinque e sette sette, il tutto però colla maggiore economia possibile e risparmio di tre atti per la sera». Nell'ordinario, dunque, ogni pasto si compone di due rvizi per un totale di otto portate, mentre nei pranzi di maggiore nportanza i servizi sono i tre canonici ed i piatti diciannove.

L'apparecchiatura della mensa è importante: grandi piatti di portata, osate, zuccheriere e caffettiere, candelabri d'argento, cristalleria, porllane inglesi o di Capodimonte. L'inventario del barone di Sorso[38] porta infatti: a) argenteria: quattro ossimorti[39], due bacili da arrosto, uattro insalatiere, due piatti da bollito, quattro piatti «d'antree», na zuccheriera, una caffettiera, una vinagriera, due portauova, cucniaroni vari, da zuppa, da salsa e forati per maccheroni, una paletta pesce, undici posate e dodici coltelli, due paia di candelieri con nirlande; b) porcellane: un servizio di piatti «a fioretti della fabrica del re di Napoli col fondo bianco per servizio di tavola», rmato da undici dozzine di piatti, oltre che da quarantacinque atti di portata fra tondi e ovali; della stessa fabbrica dodici tazze er lo zabaione con coperchi e piattini; un servizio di «vassella anca fine d'Inghilterra», composto da diciannove dozzine di piatti; n servizio da caffé, composto da «dodeci tazze di porcellana a picoli fiori color di rosa e bleu coll'orlo dorato coi suoi piattini, caf-

[38] AMAT, *Inventari*, n. 44. L'argenteria vi è descritta ai nn. 392-439.

[39] Per quanto il termine sia andato in desuetudine e venga quindi ignorato, ritengo che gli simorti (che il barone di Sorso possedeva in numero di 4 e del peso complessivo di once 0 e 3/4, pari a circa 3 chilogrammi) siano i piatti di portata della forma grosso modo ttangolare con i lati lunghi leggermente incavati. Un esempio di tale piatto si può vedere centro tavola nella «tavola di 16 coperti servita a 13 per cena» in *Il cuoco piemontese ridotto l'ultimo gusto e perfezione*, Milano.1825[5], p. 39, tavola allegata. Tale edizione, di cui ho otuto prendere visione, è di proprietà del conte avv. Carlo De Magistris di Castella, che ngrazio per avermela segnalata e prestata per lungo tempo. *Il cuoco piemontese* dovette avere a larga diffusione in Sardegna. Lo possedevano, come già segnalato, sia il marchese di conì che il barone di Sorso, ma anche il marchese di Villahermosa Stefano Manca, come sulta dal *Catalogo dei libri di S.E. il signor marchese di Villahermosa esistenti in Cagliari e fatto nel glio 1825*, conservato presso l'archivio privato Manca di Villahermosa (Villa d'Orri, Sarroch, agliari). Una descrizione del testo ed alcune ricette tratte dalla prima edizione (Torino, esso Carlo Giuseppe Ricca, 1766) in *L'arte della cucina in Italia*, a cura di E. FACCIOLI, orino 1987, pp.701-716 e p. XXVI della *Introduzione*.

fettiera, «fine di piere gr va; c) di tavol stiere; stallo d bicchier bottiglia

Sull'a di porta di casa pranzo: dei dom commer

La sp nell'app a qualit tario de arrosti, pesci, z quadro Le font paste, c pesce a di mang stria-Est sardi in (anche i minestra piettanz porco, e

[40] FRAN cap. XIX,

zuccheriera e scudella col suo piatto simile»; dodici tazze porcellana di Sassonia»; e ancora salsiere, mostardiere, zupandi e piccole, piatti «d'antree», insalatiere, pepiere, portauocristalleria: dodici bottiglie «di cristallo molate per servizio a»; cinque «cavagnette di cristallo a foglie»; cinque compotto piattini; cinque bicchieri molati; una «carrafina» di crirato; sei bicchieri dorati per liquore «fatti a calici»; quattro lisci per liquore; quattro bicchieri «da vino forestiere»; una per neve.

lestimento della tavola, sulla forma e la disposizione dei piatti a in relazione alle vivande sovrintende il cameriere o «maestro . Questi è il vero ministro della cerimonia domestica del ne sorveglia l'andamento, controlla l'accuratezza del servizio estici, spia il gradimento dei commensali, riferisce gli eventuali ti al cuoco, indiscusso artefice del piacere a tavola.

esa al mercato. – La mensa aristocratica, infatti, se è raffinata recchiatura e nel servizio, non lascia a desiderare quanto , quantità e varietà delle preparazioni alimentari. Già l'inven- barone di Sorso, con i suoi riferimenti, seppure indiretti, ad olliti, preparazioni con intingoli o fritture (i piatti «d'antree»), ppe, maccheroni, salse, insalate, frutta, zabaione, mostra un generale della mensa aristocratica sufficientemente articolato. bibliografiche riferiscono poi del consumo generalizzato di rne, selvaggina e insalate, dell'uso cagliaritano di mangiare il cena «anche nei giorni di grasso», dell'abitudine dei «Signori» are molto pollame e di bere molte aranciate. Francesco d'Au-e, rifacendosi all'Anonimo piemontese, sosteneva bensì che «i casa loro in famiglia quando non hanno forestieri mangiano signori) cose ordinarie, non troppo ben cotte: molte paste, in , o minestre di semola e di pane, poco riso, paste come , carne di manzo cotta dura, polli, del pesce, un arrosto di simili cose»[40].

ESCO D'AUSTRIA-ESTE, *Descrizione* ... cit., p. 138. È interessante comunque tutto il pp. 133-138.

Pur accettando il giudizio del duca di Modena in quanto sinte-
zazione di una realtà generalizzata, bisogna tuttavia osservare che
famiglie di cui si vanno analizzando i consumi alimentari esulano
un quadro così «ordinario» come quello descritto e mostrano,
ece, un'attenzione preminente verso l'alimentazione quotidiana ed
cura che si traduce, ovviamente, in costi. L'importanza attribuita
cuoco è un sintomo di tale tendenza. Il barone di Sorso ne ha
che probabilmente è piemontese — il già menzionato Amedeo
tta —, il cui salario, di 18 lire e 15 soldi mensili, è davvero
ri dell'ordinario[41]; ancora, essendo rimasto per undici giorni col
aiutante di cucina, incarica un cuoco esterno per la prepara-
ne di «due piatti» giornalieri, evidentemente le pietanze che il
zzo non è in grado di allestire, per una cifra ugualmente consi-
evole[42]. Tutte spese, queste, che riterremmo del tutto ingiustifi-
se il risultato dovesse ridursi davvero ad «un arrosto di porco»
lla «carne cotta dura».

L'elemento più significativo, che offre una chiave di lettura più
rente alla realtà dei consumi delle famiglie aristocratiche considerate,
costituito dalle spese fatte «nella piazza», ovverossia al mercato
adino. Il cuoco ogni mattina si reca infatti al mercato, controlla le
rci, confronta i prezzi e, tenendo conto dei gusti dei padroni, trova
irazione alla sua arte. Acquista dunque le materie prime e ne segna
prezzo sulla «lista», per essere rimborsato dal padrone una volta

Nessuna persona di servizio percepisce uno stipendio così alto. Il cameriere del barone
episce uno stipendio di soli 4 scudi (= lire 10): AMAT; *Memorie*, n. 2, c. 16*v*; 15 lire
episce il cameriere torinese del marchese di Laconi: cfr. *Dettaglio*, citato. Che si tratti del
salario è più volte specificato nel *Registro*: cfr. dic. 1792 e *passim*, ed è confermato dal
che talvolta il salario è corrisposto a Sassari alla moglie del Motta: *ibidem*, set. 1792
ssim. Ciò sta a significare che il cuoco Motta è alimentato nella casa del barone di Sorso.
posizione eminente del cuoco è dovuta, oltre che alle sue capacità, anche al fatto di gestire
esa quotidiana. È interessante, a questo proposito, un'annotazione del marchese di Laconi
ente nel *Dettaglio*, citato: «Al cuoco, o per meglio dire un marmitone che interinamente
n mia casa da tre anni incirca segli passa scudi 3 al mese e segli resterà dovendo per suo
endio da un anno incirca, non essendo bensì un soggetto capace che possa rimanere per il
izio di mia tavola ne per il risparmio nell'economia per non saper spendere, ne regolarsi,
anto che possa e se mi deva provedere d'altro capace secondo il mio stato e proporzionato
mia numerosa famiglia».
Registro, lug. 1794.

tornato
mente eli
che cosa
il barone
conoscen
quantità,
Il casc
esemplifi
piazza»
spesa per
pane, il
legna ch
elenco d
per l'acq
Per fa
di capret
tutti i gio
sua scher
titative c
acquistan
quantità
sommars
i prodott
cilmente
del march
il barone

[43] Nel *Re*
este mes seg
rivelano che
diversament
pubblicato
[44] Le tari
viceregia potes
Cagliari per
cfr. i pregon
ACC), *Editt*
amostassen, b.
questa edizio

casa[43]. Come si può immaginare, le liste venivano rapida-
minate una volta presa nota della spesa, cosicché non sapremo
mangiassero giorno per giorno né il marchese di Laconi, né
di Sorso, ma di sicuro sappiamo quanto spendevano e quindi,
do i prezzi dei vari generi al mercato, che cosa, e in quali
potessero mangiare.
del marchese di Laconi è il più chiaramente definibile ed
abile. Il marchese di Laconi, nell'«Estrato», calcola «per la
na spesa giornaliera di 6 lire, escludendo da tale cifra la
provviste di grasso, lardo, formaggio, frutta e ancora per il
ino, l'olio, lo zucchero, il caffé, la cioccolata, il carbone e la
pure servivano alla cucina. Dallo scarno, ma chiarissimo,
i generi esclusi, si deduce che le 6 lire giornaliere servivano
isto di pasta, verdure, pesce e carne.
un esempio, con 3 lire si sarebbero potuti comprare kg. 16
o o kg. 8 di spigole: con 6 lire l'uno e l'altro[44]; e ciò per
rni dell'anno. Questo esempio, inapplicabile alla realtà per la
naticità, serve comunque di orientamento verso misure quan-
i cibo quasi inimmaginabili, tanto più se si considera che,
do carni e pesci di qualità inferiori a quelle descritte, le
possono addirittura raddoppiarsi, e che tali quantità dovranno
ulteriormente a pane, vino, formaggi e frutta e a tutti
di autoconsumo, fra cui la selvaggina, la cui misura è diffi-
rilevabile. D'altra parte non si deve pensare che i consumi
ese di Laconi siano del tutto eccezionali. Al confronto, infatti,
di Sorso, che non è costretto a fare economie, spende, in

---

istro, si trovano diverse annotazioni di questo tipo: «gasto diario de la cosina de
un lista de lo que he pagado cada dia al cosinero»: cfr. lug. 1792 e *passim*. Esse
i padroni (o meglio, le padrone) mantengono il controllo sulle spese di cucina,
da quanto risulta dal contratto col cuoco dei marchesi Ginori di Firenze,
a M. MONTANARI, *Nuovo Convivio*, Bari 1991, pp. 338-341.

fe dei commestibili erano fissate dal viceré o, in sua vacanza, dalla Reale udienza,
ate gubernante, e dall'amostassen o mostazzaffo, incaricato dal Magistrato civico di
igilare sull'approvvigionamento della città e sul commercio. Per il periodo considerato
del 3 lug. 1794 e del 16 mar. 1796, in ARCHIVIO COMUNALE DI CAGLIARI (d'ora in poi
e pregoni manifesti e circolari a stampa, vol. III A, nn. 19 e 65; e ACC, *Billetes para el*
305, vol. II (1784-1794) e vol. III (1797-1806). Sulle funzioni del mostazzaffo vedi in
ne E. GESSA, *Istituzioni alimentari nella Cagliari aragonese: il mostazzaffo*, p. 590.

oluto o in proporzione, anche di più: negli anni 1792-1795 una dia giornaliera che va dalle oltre 7 lire del '92 alle 5 lire del '95[45], la sua mensa si compone non di nove, ma di quattro persone, cioè barone, la marchesa, la loro figlia Teresa ed il fratello del barone, rlino.

Una spesa giornaliera così considerevole si può certamente spiegare n un consumo sia qualitativo che quantitativo di gran lunga supere a quello standardizzato dalla dietologia moderna ed è da mettere relazione col valore che la medicina attribuiva all'abbondanza di o. Tuttavia è evidente che qualunque ipotesi di consumo resterebbe va di un serio fondamento se non si tenessero in dovuto conto onsumi della servitù, che costituiscono una voce fondamentale del ancio di una casa e di una tavola aristocratica.

È necessario a questo punto approfondire il discorso sull'alimentane della servitù domestica, in quanto incide proprio sulle spese dinarie «per la piazza».

Le tavole separate. Spese alimentari per la servitù. – La casa aristocratica gliaritana è connotata fortemente dal numero dei suoi servitori. «La niglia» è numericamente imponente e, al suo interno, rigidamente utturata in una gerarchia che tiene conto delle mansioni e delle bacità di ciascuno. Ai vertici stanno il maestro di casa, il cuoco, se e è per capacità, e la governante; di seguito i domestici («lacayos»), iutante di cucina (mozzo, marmittone, «galopin») e, infine, le serve criade»).

Il marchese di Laconi, nel periodo considerato, tiene in casa 16 rsone di servizio, di cui 14 stipendiate e 2 solo alimentate. Il barone Sorso tiene abitualmente 9-10 salariati.

Ai diversi gradi della gerarchia domestica corrispondono altresì ben fferenziati regimi salariali e alimentari, descritti nel «Dettaglio» del archese di Laconi e che qui si riassumono: il cameriere e mastro di sa Pietro Delans, torinese, prende 6 scudi al mese «e la tavola null'altro limitato»; la moglie del Delans, Benedetta Grassa, riceve scudo al mese; quattro domestici di livrea ricevono 2 scudi al mese,

[45] Vedi tabelle allegate.

«mangiar
mese; u
savojarda
nante, ca
figlie» ric
distintam
Perona h
a carico,
cui, nel 1
niente pe
antichissi
tutte le c
Montis c
e «le si p
di latte d
riceve 1
uffizi e r
al mese
Ploaghe,

Vi è d
del marc
proprio p
più usual
figlio, de
delle don
per la m

[46] Il mar
siano suffici
e di necessi
Scabelletta
sarà necessa
passim. Sul

[47] L'uso
per la casa
l'appellativo
Congiu, ver
delle balie,

e e bere, nulla però limitato»[46]; il cuoco riceve 3 scudi al marmittone 15 reali (lire 3 e soldi 15); la «governante Madama Perona condotta da Torino (*che*) esercita di gover- meriera, frisotina e sartora della marchesa e delle mie tre eveva, dal 1777, 1 zecchino al mese «mandandoli da mangiare ente dalle altre donne di casa dalla nostra tavola». Ma madama a successivamente abbandonato il marito e, avendo un figlio il marchese le ha aumentato il salario a 3 scudi al mese per 788, «mangia essa e suo ragazzo alla tavola delle altre donne, rò limitato». Delle quattto serve del marchese, una «serva ma della casa», in servizio dal 1738, ha l'incarico di tenere niavi della casa e riceve 1 scudo al mese; la «serva Vincenza meriera della marchesa da 21 anni» prende 1 scudo al mese ermete che nella stessa loro tavola mangi il suo figlio fratello el mio primogenito»[47]; la «serva nizzarda Lucrezia Camusso» cudo al mese; la «serva Rosa Yara di Laconi» svolge i bassi ceve 8 reali (2 lire) al mese. Alimenti e stipendio di 1 scudo competono inoltre ad un invalido marmittone vassallo di al servizio dal 1760.

nque fra la servitù chi può, addirittura, mangiare dalla tavola nese. Si tratta di una condizione di estremo privilegio che, er la sua originalità, tende ad essere riportata verso un ambito e. Così madama Perona, avendo ottenuto di mantenere suo ve rinunciare al trattamento distintivo e mangia alla tavola ne, pur senza limitazioni. Inutile sottolinearlo: vi è un cibo ensa e un cibo per la famiglia servile, che è ulteriormente

---

hese di Laconi, nel *Dettaglio*, ritiene però che i quattro domestici di livrea non enti per il suo servizio, perché — spiega — «sendo li padroni otto di famiglia à dovendosi usare due Portantine, vi vuole chi porti il chiaro alla sera e la lla Chiesa, e se si dovesse uscire in Campagna, e condurre con noi uno, o due, io che le Dame restino in casa per mancanza di Domestici». Sull'usanza *Registro*, rattamento delle balie, ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione*... cit., p. 46.

i tenere le balie in casa una volta esaurito il loro compito è testimoniato anche el barone di Sorso, in cui due serve, Grazia Manis e Mariantonia Carta, hanno di «dida». Fra le serve figura anche la figlia di Mariantonia Carta, Anna Rosa similmente sorella di latte di un figlio del barone: *Registro*, *passim*. Sul trattamento ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione*... cit., p. 46.

a al suo interno fra coloro che sono o non sono soggetti azioni. A giudicare dal «Dettaglio», sembrerebbe, per esclusione, uniche persone ad avere limitazioni possano essere le serve, di tace sempre la condizione alimentare. È vero che il silenzio anche il cuoco ed il marmittone, ma sembra alquanto improbahe subiscano sperequazioni, fra i maschi, proprio coloro che accesso alla cucina ed alle provviste[48].

cosa è certa: se discriminazione c'è, essa non riguarda il che compete in uguale misura a tutto il personale domestico non risulta essere di qualità inferiore rispetto a quello con- o dai padroni. Il pane è considerato alimento irrinunciabile ostituibile e costituisce la base dell'alimentazione popolare. Il è, peraltro, molto costoso rispetto ad altri alimenti e, quando uon mercato, costa un soldo la libbra, quasi quanto la carne. uesti motivi la voce pane trova, fra le spese per la servitù, sto di rilievo.

narchese di Laconi distribuisce il pane fra i servitori e spende gnuno un soldo al giorno[49]. Il barone di Sorso non sempre lo ce o, più precisamente, non a tutti; pertanto corrisponde a chi 'ha ricevuto in natura la somma di 2 lire e 5 soldi mensili, che ponde ad 1 soldo e mezzo al giorno[50]. Stante la variabilità dei negli anni 1792-1795, ogni servitore del barone di Sorso può tare da 560 a 600 grammi di pane al giorno, a seconda che per lo se ne possano acquistare 11 o 12 once.

'altra voce fondamentale fra le spese per la servitù è quella del per cui esiste una netta distinzione fra maschi e femmine.

cuoco ed il marmittone del barone di Sorso sono alimentati nella casa del padrone. la situazione peculiare del cuoco Motta (per cui v. la nota 41), anche Antoneddu il marmittone elevato successivamente al grado di cuoco, riceve il cibo in natura, me lo ricevono i marmittoni che si succedono al suo fianco: diversamente dagli altri i maschi, mai compare nel loro stipendio la voce «por la comida». Ad essi spetta il *tantum* per il pane, ma raramente lo ritirano, lasciando sia questo che il salario «en cioè al padrone perché lo conservi, segno evidente del fatto che riuscissero a procac- pane senza acquistarlo: cfr. *Registro*, gen. 1975 e *passim*.

YMERICH, *Estrato*: «per pane alla famiglia ad un soldo al giorno che sono n. 16 che l mese L. 24 e per trimestre L. 72».

egistro, *passim*; vedi anche la nota 48.

Le serve
oltre allo sti
si considera
quartara[51] s
da l. 0,186
trattamento
probabilmer
mentre il m
domestici d
cameriere ed
«a Vencesla

[51] Il prezzo d
nel 1792; 13 so
amostassen, b. 30
sarda di capacità
Roma 1976, p.

[52] Che il baro
si dia il *tantum* p
quanto viene dat
1792 e *passim*). D
al mese, pari ad
e considerato un
potesse acquistar
casa, si può calc
corrispondono a
calcolo appare r
i parametri dei s
4 bottiglie e mezz
i tre domestici) c
modo i servitori
annuo del barone
per la città: *Reg*

[53] AYMERICH,
cuoco, altra ai
quartare al giorn
prima lettura, di
chiarisce il consu
considerarsi fra
che il numero d
1799, ma assai
giornaliero (l. 8,
alcuni servitori.

del barone di Sorso, per esempio, ricevono mensilmente, pendio ed al *tantum* per il pane, anche 15 soldi per il vino. Se che il vino rosso più comune può costare da 12 a 15 soldi la ne ricava che il consumo standard giornaliero può variare l. 0,149 vale a dire, poco più poco meno, 1/6 di litro. Il dei maschi è decisamente più favorevole. Il barone di Sorso, te, concede a tutti, indistintamente, l. 0,373 di vino[52], rchese di Laconi concede tale quantitativo ai soli quattro livrea, riservandone una quantità doppia al cuoco, al a «Giuseppino» (forse il marmittone) e addirittura quadrupla o» (forse l'invalido marmittone vassallo di Ploaghe)[53].

el vino comune è fissato per Cagliari dall'amostassen in 12 soldi la quartara di la quartara nel 1794; 15 soldi la quartara nel 1796: ACC, *Billetes para el* , vol. II. La quartara (che nel *Registro*, compare come «quartel») è misura per il vino e corrisponde a litri 4,484: v. A. MARTINI, *Manuale di metrologia*, 22.

e di Sorso dia il vino ai servitori è un'ipotesi fondata sul fatto che ai maschi non r il vino, come si dà alle donne. La misura di l. 0,373 giornaliera è calcolata su o al cameriere di Carlino: 4 lire «por el pan y vino que le passo» (*Registro*, lug. etraendo dalle 4 lire 2 lire e 5 soldi per il pane, restano per il vino 1 lira e 15 soldi soldo e 2 denari al giorno. Date le tariffe del vino, di cui alla nota precedente, costo medio di 14 soldi la quartara, si è calcolato che il cameriere di Carlino mediamente l. 0,373 di vino al giorno. Se i servitori maschi ricevono il vino in olare che il barone di Sorso acquisti per loro l. 816,87 di vino all'anno, che circa il 45% del quantitativo acquistato dal barone negli anni 1794 e 1795. Il gionevole, dal momento che, se si attribuissero ai servitori di casa Sorso ervitori di casa Laconi (di cui alla nota 53), si dovrebbero calcolare almeno o al giorno (una a ciascuno per cameriere, cuoco e marmittone, una e mezzo per e corrisponderebbero a l. 1226,76 annuali (= 273 quartare e mezzo); in questo del barone di Sorso consumerebbero quasi il 70% dell'approvvigionamento che, per di più, ordina il vino a Quartu e lo paga 3 soldi più della tariffa fissata *stro*, c. 171.

Estrato: «per vino due boteglie alle donne al giorno, 2 a 4 domestici, una al amerieri, altra a Giuseppino e 2 a Venceslao sono botiglie 12 che fa due o a s. 10 L. 1, al mese 30, per trimestre L. 90». Il testo appare, ad una una lampante chiarezza, ma all'analisi risulta, per certi aspetti, oscuro: non mo delle donne (non si specifica quante siano e se, eventualmente, siano da ueste anche i figli di madama Perona e di Vincenza Montis) e lascia intendere i camerieri è aumentato da 1 a 4, con una variazione possibile dal 1788 al mprobabile. Restano tuttavia fondamentali il dato sul consumo generale 968 divisi in 12 bottiglie da l. 0,747) ed i dati sul consumo pro-capite di

Tirando le somme, il marchese di Laconi acquista ogni anno per la vitù 3.228,48 litri di vino, per una spesa di 360 lire, e 2.304 ogrammi di pane, per una spesa di 288 lire[54]. Tali spese incidono ettivamente per il 6,29% e per il 7,86% sulle 4.576 lire annue che tituiscono le spese alimentari correnti di casa del marchese[55].

Se i consumi di pane e vino sono, per così dire, razionati e, quindi, initi nella loro misura, più difficile è quantificare il consumo degli i generi alimentari che rientrano nella «comida», cioé nel «mangia- della servitù; tanto più difficile in quanto, come si è detto, operano te distinzioni fra chi può disporre del cibo senza limitazioni (come rvitori maschi e madama Perona nella casa del marchese di Laconi) hi, invece, come le serve, tali limitazioni subisce. Però la mancanza limitazioni nel cibo sembra piuttosto da attribuirsi ad una specificità la casa del marchese di Laconi che non alla normalità dei casi. merose testimonianze in contrario conducono infatti a pensare che razioni alimentari quotidiane fossero ben definite, sia nella qualità nella quantità, da norme consuetudinarie.

L'Anonimo piemontese offre al proposito una assai utile testimonianza quando afferma che «fuori dal capellano il quale è ammesso a tavola de' Padroni tutti li altri domestici sono malamente tenuti il vitto, e non si dà vino a nessuno (...)», e soprattutto quando, la nota, continua: «la regola generale per il mantenimento de' mestici è di prendere cadauno una libra di carne al giorno che se la o cotta o cruda, oltre la minestra, ed un pane che chiamasi di do che sarà una libra e mezza circa e meno ancor secondo il prezzo grano»[56]. Più particolareggiati sono i dati forniti dalle liste del

[54] Il calcolo della spesa trimestrale per pane (L. 72) e vino (L. 90), quale riportato *Estrato*, fu effettuato sulla base di 90 giorni al trimestre. Per uniformità si è pertanto colato su 360 giorni annui il consumo della servitù, sia di pane (kg. 2304) che di vino 3228,48).

[55] Sommando le diverse voci dell'*Estrato*, si ottiene la cifra di 1.144 lire al trimestre. Nel colo si è considerata la spesa di 52 lire e 10 soldi per la frutta, di cui l'*Estrato*, riporta solo pesa mensile di 17 lire e 10 soldi. La spesa per l'alimentazione quotidiana risulta dunque, 1799, pari a 12 lire e mezzo, mentre nel 1788 era calcolata in 11 lire giornaliere, pari a L. 26 annue: vedi nota 28. L'aumento dei prezzi negli undici anni che separano il *Dettaglio*, l'*Estrato*, si può calcolare percentualmente nel 12%.

[56] ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione* ... cit., p. 40 e nota.

marchese
pur riferi
domestic
per il sec
spesa gio
maschi e
per la tav
dal «pes
l'arengata
precisa v
per la far
come mo
diversa n
per la fa

A con
servitù si
olio o sa
a base di
scelte fra
nella casa
simile a
ogni tipo
ai servito
limitazion
possono
altro), ch
ritenere

Il past
ad incide
che impie
tali costi

[57] ASCA,
«carne per
guarnitura
pesce per la
ordinario; p

di San Filippo, conservate per la causa contro il cuoco, che, e agli anni 1834-1836, il carattere conservativo delle tradizioni ne rende tuttavia fruibili come quadro paradigmatico anche olo precedente. Il marchese di San Filippo, intanto, fa una rnaliera specifica per la famiglia servile, senza distinguere fra femmine. La specificità riguarda invece, come è ovvio, i cibi ola ed i cibi per la servitù: il pesce «per famiglia» è distinto e fino» ed anche dal «pesce ordinario»; i piedi di bue, , i cavoli e le cipolle hanno sempre una destinazione ben rso le cucine; la minestra talvolta è specificamente acquistata niglia, ma talvolta definita «per tutti»; la carne è, più spesso, strano i prezzi, della stessa qualità per padroni e servi, ma e è la preparazione, bollito e arrosto per padroni, «stufato» niglia [57].

ferma di quanto riferito dall'Anonimo, il menù-base per la compone dunque di una minestra, condita forse con strutto, lsa di pomodoro, di una pietanza abbondante, per lo più carne, più raramente di pesce, e di un contorno di verdure, le più saporite e ordinarie. Certamente quindi i servitori, sia Sorso, che nella casa Laconi, hanno diritto ad un pasto-base uello descritto, al di là del quale c'é spazio, comunque, per di liberalità. Così come il barone di Sorso elargisce il vino ri maschi, il marchese di Laconi dà il vino e non pone i ai consumi dei suoi, probabilmente intendendo che questi aver accesso sia alle provviste (formaggio, uova, frutta ed e agli avanzi della mensa padronale, cui le serve si devono scluse.

-base, cui tutti hanno diritto, ha, peraltro, un costo che va re sulla spesa giornaliera al mercato della casa aristocratica, ga una folta schiera di persone di servizio. Sull'incidenza di è di guida il registro del barone di Sorso, la cui amministra-

---

RU, CC, *Quinterno delle pezze*, *passim*. La lista del 7 settembre 1835 riporta: ollito libbre 8, soldi 16; carne per stufato famiglia libbre 4, soldi 8; cippolla per miglia». La lista del 10 giugno 1835: «pesce per tavola; pesce per la padrona; famiglia; minestra famiglia». La lista del 10 dicembre 1834: «pesce fino; pesce esce famiglia; minestra per tutti».

ne pare assai più oculata di quella del marchese di Laconi e, rattutto, meno condizionata da implicazioni di tipo affettivo o di noscenza nei confronti della sua servitù. La fonte attesta dunque , mentre le serve ricevono sempre il pasto dal barone, i servitori chi, a seconda delle circostanze e dei casi particolari, possono are ed alimentarsi in casa propria. In tal caso ottengono, oltre al rio, una somma «por la comida» di circa 5 soldi al giorno, che nprende, beninteso, anche il pane ed il vino[58]. Detraendo dai 5 soldi oldo e 6 denari per il pane ed 1 soldo e 2 denari per il vino[59], ano al servitore 2 soldi e 4 denari per l'acquisto di carne, pesce, dure o altro. Essendo difficilmente ipotizzabile che a casa propria rvitore mangi meglio, o di più, di quanto faccia a casa del padrone, eve necessariamente concludere che i 2 soldi e 4 denari costitui- no anche, grosso modo, il costo pro-capite giornaliero del pa- base per la servitù, quale si è precedentemente definito.

Applicando questo dato, emerso dal registro del barone di Sorso, spese giornaliere «per la piazza» del marchese di Laconi, che nenta costantemente 16 persone, risulta che la spesa specifica per la vitù costa al marchese circa 2 lire al giorno e che essa incide per sulla spesa giornaliera totale, che ammonta a 6 lire.

Con questo dato si possono dunque definire con migliore approssi- zione anche i consumi dei «signori».

consumi dei «signori». Conclusioni sulla spesa al mercato. – Il marchese Laconi spende dunque 4 lire al giorno per acquistare la carne, il ce, la pasta e le verdure che compariranno, dovutamente preparate, a sua mensa. Quanto alla qualità, la letteratura riconosce alle mense tocratiche un forte consumo di carne, pollame e selvaggina[60], fermato pienamente dalle liste ottocentesche del marchese di San ppo, almeno per quanto riguarda carne e pollame.

Mentre il cameriere percepisce «por la comida» 3 scudi al mese, pari a 5 soldi al giorno, al 1794 i domestici percepiscono 4 soldi e 7 denari. Dal 1795 vengono corrisposti 5 soldi rvitori di ogni grado: *Registro*, 1795, *passim*.

Vedi tabelle allegate.

Vedi nota 40.

Dall'es
è costitui
di cui un
La carne
concomit
costituito
misura d
pasta (mi
ai primi
quotidian
cui acqu

Dalle
generale,
il 60-70%
mente de
di pasta,

Ridefi
Laconi p
si potess
di carne
pesce (a
restante
Tali dati
ricordato
per undi
«dos pla
1 lira e
fondame
di allesti
consider
tuita da

61 ASCA

62 Per i
galline *Reg*
gallinas a

ame di tali liste emerge chiaramente che la base del pranzo
ta da due piatti di carne, normalmente il bollito e l'arrosto,
o sostituito da galline e pollastri più o meno a giorni alterni.
è acquistata nella misura di una libbra a testa anche in
anza col pollame. Il piatto-base della cena signorile è invece
dal pesce che, a giudicare dalla spesa, è acquistato nella
mezza libbra quotidiana pro-capite. A ciò si aggiunge la
nestra, maccheroni, farro, semola, riso) e la verdura che vede
posti patate, pomodori, insalate e verdure verdi, di consumo
o, oltre che melanzane, zucche, zucchine, carote, carciofi, il
sto è invece saltuario[61].
liste del marchese di San Filippo emerge inoltre un dato
che cioè la spesa per carne, pollame e pesce incide per circa
sul totale quotidiano (calcolato escludendo i cibi espressa-
stinati alla servitù), mentre il 30-40% è destinato all'acquisto
verdure e uova.
endo su questa base la spesa quotidiana del marchese di
er la sua tavola si è calcolato che con circa 2 lire e mezzo
ero acquistare 3 galline (a 7 soldi e mezzo l'una) e 9 libbre
(a 1 soldo e mezzo la libbra) per il pranzo e 5 libbre di
3 soldi la libbra) per la cena[62]; e che con la lira e mezzo
i acquistasse una quantità rilevante di pasta, uova e verdure.
sulla spesa sono pienamente confermati da un appunto, già
, del barone di Sorso che, nel luglio 1794, essendo rimasto
ci giorni senza il cuoco, paga ad un tale Marcantonio per
tos diarios» una somma di 15 lire e tre soldi, vale a dire
mezzo al giorno. Si tratta evidentemente delle due pietanze
ntali del pranzo, che il marmittone di casa non è in grado
re nel modo dovuto. Questo appunto si presta ad ulteriori
zioni. Innanzitutto conferma che la base del pranzo è costi-
due piatti «importanti» per la loro preparazione. Conferma

, *RU, CC, Quinterno delle pezze, passim.*
prezzi della carne e del pesce vedi le tariffe di cui alla nota 44. Per il prezzo delle
stro, dic. 1793: «pagado (...) por 10 gallinas L. 3,15» e novembre 1795: «24
eal y medio la una (...) L. 9».

sì che il barone di Sorso, la cui tavola è composta da quattro one, spende in proporzione, e quindi consuma, più del marchese Laconi, il che lascia pensare che questi, se le sue condizioni eco- niche lo permettessero, spenderebbe più di quanto faccia e che, ndi, ciò che spende è il giusto necessario consentito al suo rango lle sue abitudini.

e provviste «da farsi a tempo». – I consumi che si sono ipotizzati arne, pesce, pollame, pasta e verdure costituiscono tuttavia sol- o una parte della dieta quotidiana, cui si deve aggiungere il pane, ino, lo zucchero, il caffé e quelle che il marchese di Laconi ma «provvisioni da farsi a tempo», cioè le provviste di lardo, tto, formaggio e frutta[63].

ardo e grasso trovano un largo impiego nella cucina aristocratica ccentesca. Il marchese di Laconi calcola un consumo di 1 libbra ardo e 1 libbra di strutto («grassa») al giorno, escludendo speci- mente dal calcolo la maggiore quantità necessaria per i pranzi ordinari o per le «impanate»[64]. Il burro è ancora, praticamente, rato e non può essere certo l'alto prezzo (14 soldi la libbra nel))[65] a scoraggiarne l'acquisto; semplicemente non esiste ancora tudine al consumo, tanto che un acquisto di «6 potes de mante- la», fatto dalla marchesa di Soleminis nel giugno 1795, appare tutto eccezionale ed isolato[66].

ltre ai 4 etti di lardo ed ai 4 etti di strutto, il marchese di oni consuma giornalmente anche poco meno di un litro di olio

---

Tutti i dati relativi alle provviste del marchese di Laconi sono estrapolati dall'*Estrato*; se nette pertanto l'indicazione.

Anche nel *Registro*, per il barone di Sorso compaiono acquisti straordinari di lardo: set. (62 libbre); giu. 1794 (96 libbre e mezzo); ago. 1794 (69 libbre); mag. 1795 (50 libbre do e strutto); giu. 1795 (40 libbre).

ACC, *Billetes para el amostassen*, b. 305, vol. II (1784-94). Ancora nel 1812, scriveva CESCO D'AUSTRIA - ESTE, *Descrizione...*, p. 35: «Si manca di buoni buttiri, anzi si manca in ale di buttiro in Sardegna e si stenta a trovarne da comperare...», attribuendo la scarsità urro alla mancanza di allevamenti ordinati di bestiame, cui faceva eccezione la Tanca «ove se ne fa, e del buono assai» per l'uso della corte.

Registro, cit.: sei vasi sono pagati 2 lire e 5 soldi: se ne deduce un acquisto di circa re.

«per cu stra con «di mag

Il for formagg provene consuma marches libbra al

La fr e a base ultimo a nostra arance «dolci f tuttavia (nespole e i frutt loro otti

---

[67] Il cal (corriponde consumo *para el am* calcolabili parte lo v para vaziar que eran n de sobre».

[68] A giu di Laconi raramente, 1793 e mar

[69] Sulle *Evoluzione* pp. 190-24 consumo pp. 135-13

ina, i giorni magri, vinagriera e la quadragesima», che mo-
e il consumo di olio sia principalmente legato alla cucina
ro»[67].

naggio entra in larga misura nella dieta aristocratica. Oltre al
o pecorino, il cui consumo si deve ipotizzare per quanto,
ndo dai feudi, non compaia fra le spese dei feudatari, si
una gran quantità di fontina, «pisentino» e griviera, che il
di Laconi calcola, per uso di tavola e di cucina, in una
giorno[68].

utta è il complemento essenziale della mensa aristocratica
di frutta sono i cinque piatti che costituiscono il secondo ed
ervizio della tavola del marchese di Laconi. I documenti
disposizione riferiscono in particolare di arance, portogalli (o
olci di Cina), cedri, limoni, pere e mele e, nell'inverno, di
utti sechi», uva passa, noci, nocciole e mandorle; vanno
integrati con la vasta gamma di frutti prodotti nell'isola
albicocche, susine, pesche, meloni, fichi, uva) che il mercato
eti offrivano e che sono menzionati dalla letteratura per la
ma qualità[69].

---

olo è fatto sulla base del prezzo dell'olio nel 1792 di 11 reali la quartana
nte a l. 4,204) e della spesa del marchese di 50 lire trimestrali: ne risulta un
ensile di 6 quartane pari a l. 25,224. Per il prezzo dell'olio v. ACC, *Billetes stassen*, b. 305, vol. II. I consumi di olio del barone di Sorso non sono
n quanto esso veniva prodotto in Sorso e da lì inviato al barone che in
ndeva o regalava: *Registro*, lug. 1794: «pagado a dos bastajes de la Marina
y medir en casa la cuba del azeite (...), traer dos barriles de casa Zapata
ios y llevar otros dos barriles a casa Vodret que se lo he vendido por tener

icare dal prezzo, 2 soldi e mezzo per libbra, il formaggio acquistato dal marchese
on è di qualità eccellente. Fra le spese del barone di Sorso compaiono, seppure
a voce «griviera» (*Registro*, gen. e mar. 1794) e la voce «pisentino» (*ibid.*, gen.
1796), ma il loro prezzo è di 12 soldi la libbra.

liverse colture praticate in Sardegna nel secolo XVIII cfr. F. CHERCHI PABA, *torica dell'attività industriale, agricola, caccia e pesca in Sardegna*, Cagliari 1977, III,
che cita (p. 236) anche l'agrumeto di 240 alberi del barone di Sorso. Sul
i frutta e insalata v. anche FRANCESCO D'AUSTRIA-ESTE, *Descrizione*... cit.,

Si deve sottolineare che mai è considerata la voce «legumi», il cui asumo sembra destinato esclusivamente ai periodi di grandi difficoltà nomiche[70].

Fra le provviste si possono inserire anche quelle di zucchero e caffé, cui si fa uso sia nell'ordinario che nello straordinario. Qualità rezzi sono adeguatamente differenziati a seconda dell'uso, cosicché, lo zucchero comune si usa anche per fare le marmellate, per fare olci si usa «assucar bueno» e per i rinfreschi si acquista di qualità ora migliore. Così il caffé comune si paga 10 soldi la libbra, ma he il doppio e addirittura il quadruplo, ben 2 lire la libbra, se deve ere offerto[71]. Per quanto riguarda il loro consumo quotidiano, da rirsi principalmente al fatto che «per collazione i Signori prendono fé senza latte»[72], l'«Estrato» dell'archivio Aymerich riferisce: «per zza libbra caffé e mezza zuchero che si consigna a V(icen)ta ed a detta a donna Anna Maria ogni quattro giorni uno coll'altro... no per trimestre lire 33». Il marchese di Laconi, dunque, consuma zza libbra di caffé e mezza libbra di zucchero ogni quattro giorni, è, al giorno, 50 grammi dell'uno e dell'altro. Altrettanto caffé il rchese dà a donna Anna Maria (sua figlia o sua sorella?), il che stra come zucchero e caffé siano considerati prodotti di pregio. icché non deve meravigliare se il quantitativo giornaliero di zucro e caffé per la casa (che poi corrisponde ad una spesa di 7 soldi , è pur vero, è il prezzo di una gallina, ma è tuttavia ben poca

Nella nota opera di A. MANCA DELL'ARCA, *Agricoltura in Sardegna*, Napoli 1780, pubblicata ralcio in *La Sardegna di Carlo Felice e il problema della terra*, a cura di C. SOLE, Cagliari , pp. 121-130, è condensato tutto il sapere dell'epoca sui legumi: la fava è un legume che ndo è fresco è cibo di nobili e plebei: poi secco è il comune companatico dei faticanti, almente di quelli che lavorano la terra, ma è riputato nutrimento grosso per quelli ffatti alla vita civile ed arti liberali»; «non si conosce legume più sano del cece, perché caldo ed umido accresce il sangue»; «i fagioli secchi accomodati e cotti son cibo grato, er la sua fumosità generano vento nel corpo, ed essendo di forte nutrimento sono ottimi aticanti»; «malgrado le opinioni di molti, che dicono essere la lente cibo nocivo allo aco, cagionando sonni spaventevoli, altri autori son di contrario sentimento, anzi asseri- che è cibo grato e salutevole a' biliosi, e a quelli abbondanti di sangue»; vedi anche CESCO D'AUSTRIA-ESTE, *Descrizione* ... cit., pp. 135 e 137.

Prezzi differenti dello zucchero e del caffé nel *Registro*, lug. e set. 1792, apr. 1793, 1794.

FRANCESCO D'AUSTRIA-ESTE, *Descrizione* ... cit., p. 137.

cosa risp
mente al
oculato

La cio
nel bilan
200 gra
evidente
registro

Pane e
accurata
e dall'*E*
tavola si
zione. Il
pra il vi
della tar
e mezzo
quartare
consumo
nel '93,
consider
il 45% d
o meno
da parte
come aff

Vedi

Registr
cera e spez
1793. A qu
per fornitur
da maggio
tratta di ci
interessano

Registr
gastos y da

Registr

etto alle spese del marchese di Laconi!), è affidato espressa-
la responsabilità della balia Vincenza, che ne garantisce l'uso
con il suo ultratrentennale fedele servizio.
ccolata sembra essere, invece, un genere di uso saltuario: compare
io fatto dagli arbitri nel 1788 in misura di 6 once al giorno (circa
nmi)[73], ma non risulta più nell'«Estrato» poiché si tratta,
nente, di un consumo cui non costa troppo rinunciare. Anche nel
del barone di Sorso compare solo in occasioni particolari[74].

vino per la tavola. – Il consumo di vino necessita di una più
analisi. Il marchese di Laconi non dà al vino grande evidenza
trato risulta semplicemente che per il pane ed il vino per la
spendono ogni giorno 18 soldi e mezzo, senz'altra specifica-
barone di Sorso sembra essere, invece, un intenditore e com-
no a Quartu, dal signor Perra Tronci, pagandolo 3 soldi più
ffa fissata per Cagliari[75]. Nel 1793 ne acquista 378 quartare
(litri 1.697); nel 1794 400 quartare (l. 1.794); nel 1795 402
(l. 1.803); nel 1796 322 quartare e mezzo (l. 1.446)[76]. Il
giornaliero corrisponderebbe dunque a circa 4 litri e mezzo
5 litri nel '94 e nel '95, 4 litri nel '96, se non si dovessero
re i consumi dei servitori, che dovrebbero ammontare a circa
el totale. Per la tavola del barone di Sorso resterebbero più
2 litri e mezzo di vino al giorno. Poiché l'uso di bere vino
delle donne non é sufficientemente testimoniato, ma anzi,
erma l'Anonimo, «li Uomini bevono vino ma le Donne poco,

---

ota 29.
, dic. 1792, feb. e giu. 1793. Si segnala tuttavia che il fornitore della cioccolata,
e è il droghiere Vodret, espressamente indicato nel dicembre 1792 e nel giugno
esti, successivamente, sono saldati debiti di più mesi: L. 167,8,2 nel luglio 1794
e da agosto '92 ad aprile '94; L. 133,15,6 nel maggio 1795 per forniture effettuate
'94 a gennaio '95; L. 148,1 nel dicembre 1795 per forniture di tutto l'anno. Si
re considerevoli, sotto le quali restano sicuramente occultati alcuni generi che
questa ricerca.
, c. 171: «a 3 sueldos mas de la tassa de la Ciudad (...) puesto en casa a sus
ndole yo la franquesa del derecho»; vedi la n. 52.
, cc. 171 e seguenti.

olte niente»[77], si può ritenere che il quantitativo detto fosse quasi mente destinato al consumo del barone di Sorso e di suo fratello ino.

er analogia potremmo ritenere che alla tavola del marchese di oni il vino sia destinato esclusivamente al marchese, ai suoi tre maschi ed al cappellano, che essi bevano con moderazione, conando non più di un quartiere di vino al giorno, della stessa qualità ezzo, 10 soldi il quartiere, di quello fornito ai servitori, e che, udicare dal prezzo, non è certo il migliore.

e così fosse, detraendo per il vino 10 soldi dai 18 e mezzo cumui per pane e vino, la spesa per il pane ammonterebbe a 8 soldi ezzo, vale a dire circa 1 soldo a testa.

confronto, nel registro del barone di Sorso i dati sul consumo di sono di assai complessa lettura, per le difficoltà obbiettive di olare esattamente il numero dei commensali e dei servitori, sempre ontinua variazione. Vi è tuttavia un periodo, che va dall'ottobre al marzo '95, che mostra un'inusitata stabilità e può essere dunque nto come esemplare. In questo periodo il pane, il cui prezzo è di ldo per libbra, si acquista per 7-8 persone (4 padroni e 3 o 4 serri) in ragione di 7 soldi al giorno, che vengono pagati alla «panaa» a mesi anticipati, tenendo conto esattamente del numero dei ni del mese successivo. A ciascuno spetta dunque una libbra di e al giorno.

a meticolosità del calcolo, così evidente in questo periodo, mostra recisa attuazione di una norma sottesa, e sottintesa, che evidentete assegna a ciascuno 1 libbra di pane al giorno. E meraviglia poco la razionalità che sovrintende alla distribuzione del pane, in giuntura, soprattutto, con un consumo di cibo che non conosce oghi limiti: è come se tutto si potesse sprecare, ma non il pane, la misura è, quindi, rigidamente calcolatata. Una conferma di ciò ta da un appunto del marchese di Laconi circa i risparmi possibili: parmio di pane per le visite straordinarie di donne che frequentete mangiano in casa, fattori particolari e uomini di comandamento ville (...) Risparmio di pane e vino delle persone che non invitate

ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione* ... cit., p. 40.

favorisco
a casa lo
in più a
un suppl
quanto si

Autocon
a tutti qu
prietà pr
valutazio
consumi

In part
tura in p
(«llaor» c
pecore, d
deve agg
un diritto
in denaro
con un a
prodotti,
ad increm
vengono
mense ar

Porche
sulle men
cui i bos
diritto gi
tare, poi,

[78] A. AYM
[79] Si veda
redatta in o
feudatario, c
[80] Dalla *D*
ancora nel 1
[81] F. CHE
per la caccia
feudatario di

ıo di venire a pranzo in casa con far sentire che vadino o»[78]. Il passo rende evidente che la presenza di una persona ranzo non incide sul cibo, che basta comunque, ma richiede emento di pane e vino, implicando un costo ulteriore, in a il pane che il vino sono misurati.

sumo e doni. – Finora si è fatto solo un minimo accenno ei generi alimentari che provengono dai feudi o dalle pro- vate dei feudatari stessi, che pure meritano un'adeguata e in quanto costituiscono un aspetto non marginale dei ignorili.

icolare si devono considerare i «diritti reali», pagati in na- oporzione alla «res» dei vassalli: il diritto di grano e orzo i corte, «portadia»), il diritto di vitella, il «deghino» delle ei porci, delle capre e il diritto di formaggio. A questi si ungere il cosiddetto «diritto di gallina» che, pur essendo personale spettante ai vassalli ammogliati, che lo pagano , da parte dei pastori, dei porcari e dei caprari è pagato gnello, un porchetto o un capretto all'anno[79]. Molti di tali esatti in natura, vengono venduti nei mercati, oppure vanno entare gli allevamenti privati dei feudatari; in parte però consumati, andando ad accrescere i consumi alimentari delle stocratiche.

ti, capretti, agnelli e formaggio giungono in abbondanza se cagliaritane e con pari dovizia giunge la selvaggina, di chi sono ricchissimi e su cui il feudatario può avere il risdizionale delle cosiddette «cassas privadas»[80], senza con- che la caccia è lo sport d'elezione dell'aristocrazia[81].

ERICH, b. 5. VII. 6.

in particolar modo la *Denuncia del marchesato di Laconi* in AYMERICH, b. 5. III, casione del riscatto del feudo (1839), che elenca i diversi diritti spettanti al on osservazioni di questi e del Consiglio comunitativo.

enuncia, di cui alla nota precedente, risulta che il marchese di Laconi manteneva, 39, il diritto di proibire la caccia grossa in sette salti.

CHI PABA, *Evoluzione* ... cit., p. 329: «I bracchi erano allevati nelle case feudali dei nobili Signori che ne possedevano a mute anche di varie decine, come il Thiesi e il marchese di Laconi».

n riflesso di tutto ciò si può vedere nel registro del barone di so quando la marchesa di Soleminis fornisce direttamente il grano, non ha comprato, alla «panadera», cui paga la sola confezione pane[82] o quando, stando a Soleminis, dà la mancia a chi le ha ato una vitella[83].

prodotti delle proprietà private e degli allevamenti dei feudatari ngano pure sulle mense aristocratiche cagliaritane. Il barone di so, per esempio, che possiede oliveti e agrumeti, riceve frequenente dal suo amministratore sassarese olio e agrumi, oltreché naggio, frutta (in particolare pere e mele), aceto e uva passa, ne risulta dalle note apposte alle spese per il trasporto e per lo icamento[84].

regali completano questo panorama, per quanto la loro misura sia ifficile definizione. La marchesa di Soleminis annota le mance date i le ha portato porchetti e muflone o, genericamente, i regali da ara e da Soleminis[85] o ancora la spesa per i «mustaccioli» con cui icambiato una torta pasqualina e le tortore[86].

e annotazioni sono certamente episodiche, ma rispecchiano la punta rgente di un fenomeno di ampia diffusione che spiega bene il hé delle visite frequenti di donne, fattori e vassalli, ricordate dal chese di Laconi in un'annotazione poco sopra riportata[87]. Sembra io pensare che si tratti di uomini e di donne che, venuti dai feudi a mani vuote, ricevono in cambio non mance, ma da mangiare eme alla servitù.

Registro, set.-dic. 1792.

Ibid., gen. 1794.

Ibid., nov. 1792; mag. e lug. 1793; giu., lug. e dic. 1794; mar. 1795; gen. 1796. Si ta come esempio l'annotazione del dicembre 1794: «pagado a 4 bastajes por porte del le a casa de los agrios, queso, fructa, passas y vinagre que Camilla me ha imbiado con arco corso».

Ibid., ago. e dic. 1793.

Ibid., nov. 1792: «por una escatoia de mostachoies a quien me ha regalado la mona y las ras (...) L. 20». La spesa ingente, che corrisponde all'acquisto di circa 105 mustaccioli luglio precedente 15 dozzine erano state pagate L. 35), mostra bene l'entità del regalo uto.

Cfr. *Denuncia del marchesato di Laconi*, citata alla nota 79.

3. *Spese s*

I ricevi
quotidiani
avere estra
sa più vol
la presenz
la notano
grande im
nemmeno
anche fra
Casa de'
pariglia s
però stà
Il moti
essere cer
meno, la
bilità di te
cagliaritan
Cagliari
innanzi tu
re, non è c
accesso ad
aggiungen
sentata da
adeguate,
feudale, so
invitare e
parentado
cittadina.
divertenti
le visite
esauriscon

[88] ANONIM
[89] *Ibid.*, p.

raordinarie per occasioni particolari.

enti serali. – Quanto si è detto finora riguarda i consumi ordinari di famiglie aristocratiche per le quali è regola non nei a tavola, se non eccezionalmente. Questa norma è espres-te dal marchese di Laconi, che ritiene del tutto straordinaria a di ospiti alla sua tavola, ma è pure colta dai forestieri che come stranezza. Scrive infatti l'Anonimo piemontese con mediatezza: «Non è costume della Nobiltà sarda il far conviti l'invitarsi famigliarmente a pranzo, il che di rado accade i Parenti più prossimi. Sì li cavalieri che le Dame vanno in Piemontesi essendo invitati, ma non rendono ad essi la usandosi non avere cuoco per poterli ben trattare. Il fatto he non sono sul piede di dar a mangiare»[88].

o della scarsa ospitalità dell'aristocrazia cittadina non può o la mancanza di cuochi, che sarebbe una falsità, né, tanto nancanza di mezzi. È da attribuirsi invece alla scarsa possi-ssere rapporti sociali di rango esterni alla casta aristocratica a.

destinata all'isolamento dalla geografia e dal suo essere to piazzaforte, prima che capitale di un regno, seppure senza erto favorita negli scambi sociali. I forestieri che possano avere una casa aristocratica, benchè ben accetti (così dice l'Anonimo, do: «soprattutto alle Dame»)[89] sono ancora una rarità, rappre-nobili ufficiali piemontesi; l'entroterra è privo di risorse Sassari e Oristano, dove pure allignano nuclei di aristocrazia no lontane. Le scarse opportunità generano l'abitudine a non l a risolvere i rapporti sociali all'interno del pur ampio che raccoglie, a diversi livelli, tutta l'aristocrazia feudale Mostrarsi» a tavola diventa pertanto inutile e superfluo; più e conversazioni ed i giochi serali con i parenti stretti, mentre he le dame si scambiano vicendevolmente appagano ed o il desiderio di frequentazioni sociali più allargate.

---

o PIEMONTESE, *Descrizione* ... cit., p. 40.
44.

Sono queste «visite» a costituire le occasioni mondane più fre-
enti ed ambite, in cui la padrona di casa può mostrare tutto il
o *savoir-faire* anche nell'allestimento del «rinfresco» a base di bi-
otti, sorbetti, vini e liquori. La felice penna dell'Anonimo descrive
sì i ricevimenti delle dame: «Delle conversazioni di visita ve ne
no di più specie: cioé le ordinarie, e quelle che diconsi di carapi-
a», continuando nella nota: «Diconsi conversazioni di carapigna
rché servono sorbetti (e) biscottini. Queste sono di molta spesa
esa la straordinaria quantità de' medesimi che vi vuole non solo
r motivo del grande concorso che per l'avidità della nazione per
dolce. Vi sono chi prende sino dodeci tazze di sorbetti avendo
veduto prenderne da una persona sola quindici in una sera. Que-
sorbetti sono di limone latte d'amandole, e canella, e sono molto
lci. Li biscottini c dolci si servono in gran bacile ed in un batter
occhio sono vuote»[90].

Il registro del barone di Sorso riporta frequenti acquisti di sorbetti
iquori, zucchero, caffé e cioccolata per tali ricevimenti, occasionati
ncipalmente dai ritorni a Cagliari sia del barone che della marchesa,
e soggiorna frequentemente nei suoi feudi[91]. Così il ritorno della
rchesa da Soleminis corrisponde, nell'aprile 1793, all'acquisto di
ffé (a 2 lire la libbra) e di zucchero (a 18 soldi la libbra); nel giugno
si acquistano 60 vasi di sorbetto «para esta noche que llegò
peransa de Serdiana», insieme a 24 libbre di caffé di Levante, 50
ttiglie di vino e 8 bottiglie di vino di Malaga; nel settembre dello
sso anno, tornata la marchesa da Sinnai, si acquistano 6 bottiglie di
olio di Corfù e 60 vasi del solito sorbetto che il «caffettero» ha
ovvisto, appunto, «por la venida de Esperansa». Il ritorno del
rone da Torino, nell'agosto 1793, concide con l'acquisto di ben 200
si di sorbetto. Non manca anche la testimonianza di un rinfresco

[90] *Ibid.*, pp. 43-44 e nota (a). È interessante tutto il capo VII, pp. 34-47, del volume, icato alle abitudini della nobiltà sarda, osservata con divertita curiosità dall'Autore, *Introduzione* di F. MANCONI, pp. XIII-XXVI, sulla formazione culturale dell'anonimo ciale piemontese.

Alcune annotazioni sui vantaggi provenienti ai feudatari dal soggiorno nei feudi in ONIMO PIEMONTESE, *Descrizione* ... cit., pp. 46-47; vedi anche AYMERICH, *Denuncia del chesato di Laconi*... cit., a proposito del «viaggio di corte», cui erano tenuti i vassalli prietari di gioghi di buoi o di cavalli.

offerto pr
dicembre
di zucche
rosolio.

Anche
è quello d
sorbetto
all'onomas
e di «plat
pure acqu
100)[93], ev
suore rico
ne specifi
regalano a
soprattutt
monache
i «mustacc
Santa Luci
y cocois»

Gite cam
alla «Esca
l'anniversa
plicemente
litoranea
mentale d

[92] Il numer
L. 8, omologa
costa 2 soldi

[93] Secondo
vendute al me
fornitore di p

[94] *Registro*,

[95] *Ibid.*, ag
monastero di
Mostacioli».

[96] Prende i
passaggio per

ma di una partenza, quella di Speranza per Soleminis nel 92, cui si deve attribuire la spesa di ben 52 lire per l'acquisto o, caffé, cioccolata, nocciole, torroni di Alicante e ordinari,

gli onomastici sono festeggiati con rinfreschi. Certamente lo Teresa il 15 ottobre 1793, per cui si acquistano 60 vasi di al confetturiere del viceré[92]; probabilmente è da ascrivere tico del barone (19 marzo) l'acquisto di 2 ampolle di rosolio os que han hecho las monjas» nel marzo 1794, in cui viene stata una quantità di uova veramente straordinaria (oltre dentemente per farne dolci e biscotti. I piatti fatti dalle rono spesso nel registro del barone di Sorso, senza che se hi il contenuto: si acquistano in diverse occasioni e si l barone di Samatzai e alla casa Zapata[94]. Per tale motivo , si può ritenere che si tratti di dolci, confezionati dalle del convento della Purissima, ricordato nel registro per ioli» acquistati nel luglio '92, o dalle suore del convento di a pure menzionato per aver fornito non dolci, ma «panesillos cioé panini e piccole paste dure[95].

pestri. – I piatti delle suore sono pure portati ad un pranzo fa» nel febbraio 1794. Organizzato, forse, per festeggiare rio di matrimonio del barone e della marchesa o, più sem- per il Carnevale, il pranzo alla Scaffa, che indica la zona ella laguna di Santa Gilla[96], è l'unica testimonianza docu- ll'abitudine della nobiltà cagliaritana di fare «certe partite

---

o dei vasi acquistati non è riportato dalla fonte, ma è desumibile dalla spesa di a quella del giugno e del settembre 1794, in cui pure si specifica che ogni vaso e mezzo e che per la distribuzione del sorbetto si danno al mozzo 10 soldi. la tariffa fissata nel 1794 (col pregone citato alla n. 44), le uova fresche erano rcato al prezzo di 8 denari il paio. Con la somma di L. 2,1,6 pagata all'abituale ollame, tale Nicola Sequi, se ne sarebbero acquistate 124.

giu. 1793 e feb. 1794.

o. 1794. L'ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione* ... cit., p. 147, afferma che il S. Lucia «porta il vanto sovra tutti li altri per li confetti, e specialmente

nome dai ponti di barche gettati sulle bocche della laguna per consentire il via di terra da Cagliari verso il sud-ovest dell'Isola.

campagna d'andar a pranzo in compagnia in un vicino villaggio, una vigna» riferita da Francesco d'Austria-Este[97]. La marchesa di eminis possiede, nella laguna di Santa Gilla, l'isoletta di San Simone, nota come «sa illetta», con un'antica casa di campagna, seppure in andono, ed una piccola chiesa campestre[98]. È questa, con ogni babilità, la meta della «scampagnata». Dispiace non avere il menù pranzo; ma, al di là delle spese straordinarie per galline, uova, naccia, rosolio, carne, salsiccia, pane e i detti piatti delle suore, se indicative ma non particolarmente rilevanti, si può tuttavia are, per quel mese, una spesa ordinaria per la cucina ben al di ra della media annuale. È in quella spesa che rientra infatti questo nzo, preparato nella cucina di Cagliari e portato alla Scaffa, come spressamente indicato nel registro, da un facchino[99].

Feste familiari. – Se le occasioni sociali sono ben testimoniate dal *istro*, assai meno lo sono le feste familiari, di cui restano solo labili cce.

Qualche indizio si può ricavare dall'osservazione delle spese straor- arie dei mesi di novembre degli anni 1792, 1793 e 1795. Nel 1792 egistra il dono di una torta pasqualina e di un numero considere- e di tortore[100], nel 1793 un acquisto consistente di polli e uova[101];

FRANCESCO D'AUSTRIA-ESTE, *Descrizione* ... cit., p. 143.

Dal punto di vista giuridico non è chiaro chi, nel 1794, detenesse il possesso dell'isola an Simone. Essa era infatti di proprietà del marchese di Conquistas, Francesco Maria Amat, zio della marchesa di Soleminis, che risiedeva però a Torino, in quanto Gentino di Camera del re e Reggente di cappa e spada nel Supremo Consiglio di Sardegna: AT, *Titoli*, nn. 56-58. Il marchese di Conquistas nel 1783 (AMAT, *Testamenti*, n. 41) aveva inato suo erede universale Pietro Amat Vico, figlio della marchesa di Soleminis. Morto ro nel 1789, il marchese di Conquistas modificherà, nel 1796, il proprio testamento, inando suo erede universale, genericamente, il portatore del titolo di marchese di Solemi- in capo allora a Speranza Vico. Data la situazione generale, è verosimile che la marchesa Soleminis, che ne acquisterà la proprietà alla morte dello zio nel 1801, avesse l'isola eno in uso. Sull'isola di San Simone come meta di gite, cfr. M. VALDÈS, *L'isola di San one nella laguna di S. Gilla*, in «Archivio storico sardo», XXXV (1986), p. 211.

Registro, feb. 1794: «al bastaje que ha llevado el pranzo ala Escafa (...) L. 1,2,6».

Vedi nota 86.

Registro, nov. 1793: «A Nicolas Sequi por pollos y guevos (...) L. 7, 10». Il prezzo ato, a paragone con la spesa di L. 3,15 per 10 galline fatta il mese successivo, rivela unto un acquisto considerevole di polli e uova.

colpisce m
crisi econ
«macarron
dall'ordina
renza dei
è significa
è il comp
a Sassari.

Nel per
Sorso non
Bebia nati
quello del
a causa de
libbre di

Feste tr
risponden
mai spese
mese di
esclude il
un rinfres

La Pasc
del '93 si
'96 non si
niato l'acq
di salame
fatto dal

Registro un acquisto nell'ottobre e biografia del *e Sorso Luigi,*

Si colle

Registro la libbra per di lavorazion

aggiormente, soprattutto perché avviene in un momento di omica, l'acquisto, nel novembre 1795, di 24 galline e di es de Napoles» che indica, evidentemente, un pranzo fuori rio. Le ipotesi possibili sono diverse: si festeggia la ricor- Santi o l'onomastico di Carlino o, se il regalo delle tortore ivo, qualche ricorrenza riguardante la marchesa; da escludere eanno del barone, che nel '92 si trova a Torino e nel '95

iodo considerato nel registro, poi, nella casa del barone di si celebrano matrimoni e, dei battesimi dei tre figli di nel periodo, resta un esplicito riferimento solo all'ultimo, futuro cardinale Luigi Amat, del giugno '96, che però, le ristrettezze economiche, comporta l'acquisto di sole poche biscotti [102].

adizionali. – Le feste tradizionali non trovano l'attesa cor- a nelle spese straordinarie. Al Natale non corrispondono di rilievo, anzi, come evidenziano le tabelle allegate, il icembre è sempre al di sotto della media annuale, se si 1792 in cui compaiono spese ingenti, ma attribuibili ad co [103].

ua è altrettanto, se non maggiormente, ignorata: nel marzo comprano 6 libbre di formaggio piacentino; nel marzo del acquista nulla del tutto e solo nell'aprile del '95 è testimo- uisto di oltre 45 libbre di prosciutto di Napoli e di 4 libbre crudo, acquisto da ritenersi, peraltro, occasionale, in quanto uoco in un bastimento [104].

---

giu. 1796: «biscochos por el batteo de Bebia (...) L. 2,10». Si può ipotizzare 7 libbre di biscotti confrontando questa la spesa con quelle per biscotti fatte nel novembre 1792, in cui vengono acquistati a circa sette soldi la libbra. Una cardinale Luigi Amat di San Filippo è in G. TANTILLO, *Amat di San Filippo* in *Dizionario biografico degli Italiani*, II, Roma 1960, pp. 666-668.

ga a quanto detto in precedenza sulle feste familiari.

apr. 1795: il costo, specificato, di sei soldi la libbra per il prosciutto e 10 soldi l salame, mostra il più alto prezzo del salame, da attribuirsi al maggiore costo

'ale carenza del registro è comunque facilmente comprensibile. Le
e tradizionali prevedono il pranzo e questo dovrebbe incidere sulle
e ordinarie della cucina. Se non incide in modo evidente, come di
o accade, ciò si deve alla messe di doni o all'esazione di diritti
lali in natura in coincidenza con la fine dell'anno e con la Pasqua.
ono attestati invece, fra il Natale e la Quaresima, in coincidenza
il Carnevale, acquisti di nocciole, mandorle e noci in quantità così
enti da escluderne un consumo solo familiare[105].
lla Quaresima riportano poi i «moguillos», i muggini affumicati
venienti dalle peschiere dell'Oristanese, acquistati dal barone di
so nel marzo del 1794[106].

viaggio. – Un capitolo a parte meriterebbero i cibi acquistati
onfezionati in casa, da portare in viaggio o nei luoghi di destina-
ne, perché indicativi di una mentalità tipicamente isolana.
l viaggio del barone di Sorso per Torino, iniziato nell'agosto del
2, è quello che richiede i maggiori preparativi. Dal mese prece-
te hanno inizio gli acquisti: 15 dozzine di «mustaccioli» dalle
re della Purissima; 24 libbre di zucchero «bueno por dulzes para
i», che avranno reso non meno di 20 chilogrammi di pasta frolla;
libbre «de pasta para Pepi» e 24 libbre della stessa pasta da
alare a Luigi, il fratello del barone che risiede già a Torino[107]. In

Registro, dic. 1792: 32 «selemines» (= litri 148) di nocciole; dicembre 1794: 20 imbuti
itri 63) di nocciole; gennaio 1796: 12 «selemines» (= litri 55,5) di nocciole; febbraio
: 12 «selemines» di mandorle e noci. Il selemin è misura iberica di capacità per aridi
rrisponde a l. 4,625. L'imbuto è invece una misura sarda di capacità per aridi e corrisponde
3,156: A. MARTINI, *Manuale...* cit., p. 322 e p. 122.
F. CHERCHI PABA, *Evoluzione...* cit., p. 340: «Dopo Natale il muggine pescato nelle
hiere isolane veniva affumicato per la produzione del famoso «mugheddu saliu» da
gellus» latino. Il pesce così affumicato veniva largamente richiesto in quaresima, specie
i ordini religiosi». La bottarga, altro prodotto di peschiera, è acquistata dal barone di
o due volte: 4 libbre nell'agosto 1795 e 6 libbre nell'ottobre dello stesso anno al prezzo,
iderevole, di 15 soldi la libbra: *Registro*, ago. e ott. 1795.
Registro, lug. 1792. La spesa per i mustaccioli è di L. 35 (ogni mustacciolo costa
que 3 soldi e 10 denari). Lo zucchero buono per dolci è pagato 17 soldi la libbra. Quanto
quantità ed al prezzo della pasta, la fonte riporta: «2 escatolas de pasta para Pepi (...) L.
24 lls. de ditas pastas para Luis (...) L. 6», da cui si deduce che per Pepi furono
istate 60 libbre di pasta al prezzo di 5 soldi la libbra. «Paste per minestre» si trovano
e nell'elenco delle provviste di Cristina Aymerich, di cui alla p. 23.

agosto si
viage para
e caffé[108].
Dal car
varie: zuc
Lucia, lar
maggio 1
Tutto c
marchese
la sorella
solo rend
non solo
conservazi
rato dei s
isolani, qu
trasportat
da non ne

«strutto,
secchi, faggi
vitella, crusc
buttiro, oliv
per scabecci
farro, ova, o
riso, caffé,
(...) due bot
vitella a bor

E pensa

[108] *Registro*,
prima e zucch
[109] *Ibid.*, ge
[110] Su Igna
politica ed ecc
Ignazio, in *Di*
[111] Si tratta
termine deriv
[112] AYMERI

definiscono le provviste con acquisti di portogalli «para el Pepi», di pane biscottato e di quantità inusuali di zucchero

to suo la marchesa si reca nei suoi feudi con provviste chero e caffé, «panesillos y cocois» fatti dalle monache di S. do e strutto, mentre il barone, partendo per Sassari nel 95, porta con sé 4 galline[109].

ò è niente se paragonato con le provviste fatte dal giovane di Laconi, Ignazio Aymerich Ripoll[110], nel giugno 1832 per Cristina che parte per Genova. L'elenco delle mercanzie non una immagine immediata della nave stipata di provviste, mplia il quadro dei cibi «da viaggio» e delle tecniche della one dei prodotti alimentari, ma fa meditare sull'uso invete- ardi di passare il mare con una buona scorta di prodotti asi un filo della memoria che lega alla sua terra chi viene , suo malgrado, nel «continente». L'elenco, di spessore tale cessitare di ulteriori commenti, riporta:

ardo, chambon, capperi, bottarga, limone, portogalli, verdura, pomidoro oletti, zucchette, lattughe cappuccie, ciriegie ed altre frutte, cibo per la a per le galline a bordo e collocare le uova, pollastri, paste per minestre, , arciughe, garofani ed aromati per lo scabeccio[111], vino bianco, pesci re, pernici, aceto, oglio d'olive, farina, vino nero, carne, semola, polenta, va di tonno, pane, gallette, griviera, piacentino, formaggio sardo, salame, ucchero, paste fine da minestra, spese per fare a scabeccio le pernici tiglie di Malaga, una bottiglia di rosolio, una di rum (...) corda per la do, sale pesto, dolci diversi, biscottini»[112].

re che la destinazione è Genova!

---

ago. 1792: vi sono riportati due successivi acquisti di zucchero: 10 libbre ero e caffé poi, in misura non specificata e per la spesa globale di 6 lire e 5 soldi. n. 1793, ago. 1794, mag. 1795.

zio Aymerich Ripoll (1808-1881), una delle figure più eminenti nella storia nomica della Sardegna ottocentesca, senatore nel 1848, cfr. G. SORGIA, *Aymerich zionario biografico degli Italiani*, IV, Roma 1962, p. 732.

della marinatura cui si sottopongono i pesci, principalmente, e le pernici. Il dal catalano «escabetx»: F. ALZIATOR, *La città del sole*, Cagliari 1963, p. 279.

H, b. 28, I, 146. Il documento reca la data del 19 giu. 1832.

iepilogo. – La nostra aristocrazia cagliaritana settecentesca è for-
ente connotata dall'eccesso nei consumi alimentari. Dosi massicce
carni, pollame, frutta e verdure rientrano nella dieta-base gior-
era, che prevede altresì il pesce, la pasta, il formaggio, il pane
l vino.
e preparazioni alimentari, assai elaborate, richiedono per la cottura
grande quantità di grassi animali (lardo e strutto in particolare),
ıtre l'olio d'oliva è utilizzato piuttosto nei giorni «di magro»
rdinariamente per il condimento delle insalate. Tale abbondanza di
ssi sembra ridursi nell'Ottocento, quando bolliti e arrosti sembrano
ndere il sopravvento sulle preparazioni in tegame.
pranzo e la cena sono i pasti fondamentali della giornata, ma gli
a sono all'ordine del giorno, specialmente nei mesi estivi, in cui si
suma abitualmente una gran quantità di neve (base del sorbetto
carapigna») e di sorbetti [113]. Un gran consumo di frutta secca si
stra nei mesi invernali, mentre zucchero e caffé trovano utilizzo
'arco di tutto l'anno, costituendo l'alimento-base della prima cola-
ne. I ricevimenti serali, in cui si servono i «rinfreschi», offrono
casione per un ulteriore consumo di dolci, biscotti, liquori e,
rattutto, sorbetti e rosolii.
Le spese alimentari sono, di conseguenza, molto elevate e arrivano
ostituire oltre il 50% delle spese di casa, assorbendo una percentuale
i rilevante del reddito familiare [114].
La folta schiera della servitù domestica beneficia certamente di tale
ondanza, ma non si può negare che esista un largo margine per lo
eco. Forse, meglio, si potrebbe affermare che, allorquando non si

[3] Al di là degli acquisti di sorbetti per i rinfreschi, di cui alle pp. 20-21, è testimoniato, mesi estivi, il consumo abituale di neve e sorbetti, pagati ai fornitori ogni mese o, anche, due mesi. Mentre la quantità di neve non è quantificabile, i sorbetti lo sono poiché si tiene stabile il loro prezzo di 2 soldi e mezzo il vaso: *Registro*, lug. 1793 (48 vasi); set. (44 vasi); set. 1794 (50 vasi: è specificato che li ha «presi» il barone ogni giorno da un Cumiana); giu. 1795 (24 vasi); ago. 1795 (60 vasi); set. 1795 (46 vasi). Per acquisti di *ibid.*, ago., set. e ott. 1793; giu., lug., ago., set. e ott. 1795.

[4] Sul rapporto fra spese alimentari, spese di casa e redditi, si vedano, per il barone di so, le tabelle 2-4. Le spese per alimenti del marchese di Laconi (L. 4576 annue) assorbono 1% delle 7.500 lire assegnategli dagli arbitri, ma è da considerarsi come caso limite.

presentino
que le spe
razionali

4. *L'eccez*

Le vie a
principaln
all'ottobre
tari, sia c
valori rag
considerin
confronto
sottoposto
nei consu
evidenza
che, peral
proprie ri

Per tali
del baron
delle riso
nalizzare i
bre '95 e
mancate e
nel Sassar

Così, m
vante [115],
gliaritana
spesa inci

[115] Il num
sostituito il c
salario e vino
fra i risparmi
di fatto non

difficili congiunture economiche, i consumi ordinari, e dun-
se, sono prive di misura, o che non si intravvedono principi
che sovrintendano alla loro regolamentazione.

one che conferma la regola.

el risparmio. – La mancanza di misura nei consumi riguarda
ente il barone di Sorso nel periodo che va dal luglio 1792
1795. Come si è già più volte sottolineato, le spese alimen-
rdinarie che straordinarie, raggiungono in questo periodo
guardevoli, sia che si considerino in assoluto, sia che si
o in proporzione alle spese generali per la casa. Inoltre, il
con le spese del marchese di Laconi che, pur essendo
ad un'amministrazione vigilata, non viene tuttavia limitato
ni ordinari, quanto in quelli straordinari, mette in maggiore
'elevata misura dei consumi ordinari del barone di Sorso
ro, appare un amministratore sufficientemente oculato delle
sorse.
motivi è tanto più interessante cogliere i comportamenti
nel momento in cui la contrazione improvvisa e drastica
se economiche lo costringe a rivedere i conti ed a razio-
consumi. Ciò avviene nel periodo compreso fra il novem-
il settembre '96, in coincidenza, come già detto, con le
sazioni dei diritti feudali a seguito delle rivolte dei vassalli
ese.
entre il numero dei servitori non subisce che un calo irrile-
egno che fra le esigenze irrinunciabili dell'aristocrazia ca-
il servizio domestico ha un ruolo prioritario, i tagli sulla
dono pesantemente sui consumi alimentari.

---

ro si riduce da nove ad otto a partire dal giugno 1796, in cui pure viene
uoco Antoneddu Escano con la «cosinera» Maria Giuseppa che percepisce, fra
L. 6,10 al mese: *Registro*, gen.-set. 1796. Anche il marchese di Laconi considera,
possibili, la sostituzione del cuoco con una cuoca (AYMERICH, b. 5, VII, 6), ma
ealizza tale possibilità.

e spese ordinarie per la cucina, che sino all'ottobre '95 si erano ıtenute su una media di 196 lire mensili, scendono ad una media 4 lire, registrando una riduzione percentuale del 58% [116]. Le spese ordinarie subiscono un calo ridotto, ma la qualità dei generi ac- stati mostra «in fieri» una vera rivoluzione alimentare.

Negli ultimi mesi del '95, in cui le spese ordinarie sono già ridotte liamente ad 84 lire mensili, le spese straordinarie si mantengono ora ai livelli precedenti, per l'acquisto di galline e di «macarrones Napoles» [117]. Ma nel '96 la difficile situazione si rivela in tutta la drammaticità, come mostrano gli acquisti di grano, fagioli, ceci ormaggio ordinario, mai comparsi prima di allora. Unici lussi ano: nocciole a gennaio, mandorle e noci a febbraio [118], griviera ugno, zucchero e caffé, ma in modesta quantità, a maggio, giugno, sto e settembre. Cosicché un acquisto di biscotti nel mese di giugno bra davvero eccezionale, e tale doveva essere dal momento che se specifica l'occasione («por el batteo de Bebia») [119], già ricordata. ile sottolineare, visti gli acquisti, che i rinfreschi sono un ricordo, ıe i dolci, i liquori, i sorbetti, la cioccolata, i torroni, il salame, il sciutto, la bottarga.

olli e galline si allevano in casa, come indicano gli acquisti di e crusca («sevada» e «salvado») [120], mentre il pane assume un o di spicco nell'alimentazione quotidiana. Il pane non si compra confezionato, ma si fornisce il grano, comprato almeno in parte, ue «panaderas» che, per la sola fattura, ricevono complessivamente re e 10 soldi al mese [121]. Non è facile definire il quantitativo di

Vedi tabelle allegate.
Vedi quanto detto a proposito degli acquisti per le feste familiari nel 1795.
Vedi nota 105.
Vedi nota 102.
Acquisti di orzo, registrati anche negli anni precedenti, sono da mettere in relazione col enimento di un cavallo e con l'ingrasso temporaneo delle galline. A proposito di questa ca, l'ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione...* cit., p. 95, osserva che «la gallina» «se si vuole iare buona conviene mantenerla bene alcun tempo, li villani mai ingrassandola». Nel gli acquisti di crusca, oltre a comparire per la prima volta, si mantengono regolari, ndo l'avviamento di un allevamento domestico di pollame: *Registro*, feb., apr., lug. 1796.
Registro, gen.-set. 1796: «a dos panaderas por hechura del pan (...) L. 7,10».

pane for
quantità
nel 1792
chesa di
panettera
del pane
nei due
a calcola
al mese
giorno [123]
dasse ad
destinato
zione co
periodo
credere,
Maria C

[122] *Ibid.*, s
starello è mi
cit., p. 122.
[123] Uno st
grammo di g
kg. 1,200 di
starelli di gra
di kg. 21,28
assolutament
cit., p. 133:
puro... ne m
calcolo fatto
114 libbre di
perdita che a
dare kg. 45,6
«panettere»,
a maggio (a
l'aumento ve
altrettanto fo
«panettere».
mensilmente
[124] Da ma

nito dalle «panettere», dal momento che non si specifica la di materia prima ad esse conferita. Sappiamo tuttavia che in una situazione di grande abbondanza di grano, la mar- Soleminis per alcuni mesi aveva consegnato ad una sola ogni mese, 10 starelli di grano, spendendo per la fattura 3 lire [122]. Un rapido raffronto del costo della manodopera diversi periodi, anche ammettendo un suo aumento, porta e una panificazione, nel '96, di almeno 20 starelli di grano , di conseguenza, un consumo di oltre 20 chili di pane al È impossibile stabilire se parte di questo quantitativo an- altre famiglie, per esempio quella di Bebia, oppure se fosse ad opere di beneficenza. È sicuramente da mettere in rela- un aumentato consumo da parte della servitù: in questo icevono il pane in casa le quattro serve, così come, è da l cuoco ed il marmittone, come pure il domestico Juan ngiu, questi sino al mese di aprile [124]. Fra padroni e servi

---

et.-dic. 1792: «a la panadera por hechura de 10 estarels de trigo (...) L. 3». Lo ura sarda di capacità per aridi corrispondente a litri 50,5: A. MARTINI, *Manuale...*

arello di grano (l. 50,5) corrisponde in peso a kg. 38. Calcolando che 1 chilo- rano renda 700 grammi di farina bianca, e che ogni chilogrammo di farina renda pane, ogni starello di grano rende kg. 26,6 di farina e kg. 31,92 di pane. 20 no lavorati renderebbero dunque kg. 638,4 di pane, per un consumo giornaliero Ciò vale, ovviamente, se si considera il pane bianco e non quello di mistura, aborrito dai sardi, come riconosce FRANCESCO D'AUSTRIA-ESTE, *Descrizione...* «Il Sardo ama mangiare molto pane, e solo pane bianchissimo di frumento angeranno meno, ma lo vogliono bianco... piuttosto soffrivano la fame». Il dallo stesso duca di Modena sulla resa del grano sardo (1 starello renderebbe pane) appare del tutto improbabile in quanto non tiene conto della necessaria viene nella macinazione: solo 38 chilogrammi di farina, non di grano, potrebbero (= 114 libbre) di pane. Quanto al grano fornito dal barone di Sorso alle due sso è, in parte acquistato: 3 starelli ad aprile (a 6 reali lo starello); 4 starelli 18 reali); 7 starelli a giugno (a 19 reali); 2 starelli ad agosto (a 13 reali): tiginoso del prezzo del grano nella primavera del '96 determina un aumento te del prezzo del pane, cui si deve attribuire la scelta di fornire il grano alle due verosimile, inoltre, che il quantitativo più consistente di grano ad esse conferito provenisse dal feudo di Soleminis, non toccato dalle rivolte.

gio percepisce il denaro «por la comida»: *Registro*, mag. 1796.

ebbero dunque 11 persone a consumare un così forte quantitativo pane. La misura di quasi 2 chilogrammi al giorno pro-capite sem- indubbiamente eccessiva, ma non certo impossibile, dal momento il companatico scarseggia e che il pane deve sopperire alla ca- za di una mensa caratterizzata, in tempi normali, appunto dall'ec- so. Carni, pesci, verdure e frutta, il cui consumo è più che di- zzato, sono sostituiti dunque principalmente dal pane e da cibi, me i legumi ed il formaggio ordinario, considerati poveri e fino allora disdegnati.

Ma se ci domandassimo in quale misura la cucina della crisi abbia corso a modificare le abitudini alimentari della famiglia, dovremmo pondere categoricamente che essa è passata senza lasciare traccia. La si cioè non segna una svolta, ma costituisce una semplice, per quanto orosa, parentesi, superata la quale si torna necessariamente alla dizione.

Un convito dal marchese di Laconi. – Si è sottolineato più volte non ere in uso presso l'aristocrazia cagliaritana «il far conviti», attri- endo tale abitudine alla mancanza del suo presupposto essenziale, volontà di mostrare ed ostentare il proprio potere. Di fatto per to il '700 gli archivi consultati non hanno restituito un solo do- mento che testimoniasse di un convito di qualche rilievo, se si ettuano i pochi indizi sul pranzo «alla Scaffa» della marchesa di eminis.

Tanto più preziosa per la completezza dell'indagine si è rivelata una uta conservata nell'archivio Aymerich che riporta qualche esempio servizi di tavola. Il documento non è datato, ma è probabilmente attribuirsi al primo '800 ed alle mutate esigenze sociali sopravvenute il trasferimento della corte a Cagliari. Esso mostra, realizzati ematicamente, un servizio a 13 piatti, che si specifica essere un condo servizio», ed un servizio a 11 piatti, con diverse cancellature, tituzioni ed aggiunte [125].

[5] Il documento è citato alla nota 31.

Il ser
della ta



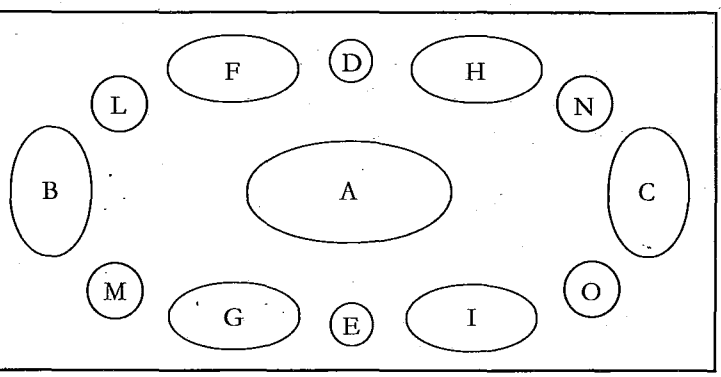
Compo
C) lupo [128]
pulle; H) l
N) piccion

Oltre
evidenzi
cioni),
preparaz
le indica
così con

Il ser
d'oro, p
di zucca

[126] Il dis
Venturoli
[127] Tacc
cit., p. 164
[128] Spig
[129] Tipic
crema. Sull
[130] «Una
(catalano ca
[131] Vedi

vizio a 13, riportato secondo lo schema della minuta sul piano vola[126], si presenta composto come nella figura.



izione del servizio da tavola: A) dindo alla dobba[127]; B) perniciotti rostiti; in bianco; D) pan di Spagna; E) gelatina dolce; F) pollastri; G) pasticcetti di iscottini di polenta; I) fritture di bugnoli[129]; L) caponata[130]; M) frittura di pesce; in salsa di limone; O) giambon.

al piatto di mezzo, costituito da un tacchino in gelatina, si a la presenza di tre piatti di carne (perniciotti, pollastri, pic- i tre piatti di pesce (spigola lessa, frittura e caponata) in ioni diversificate e numerosi intermezzi dolci e salati. Secondo zioni de *Il cuoco piemontese* si può ipotizzare che una tavola nposta servisse per almeno 16 coperti[131].

vizio a 11 piatti riporta invece «bollito, pollastre con pomi ccole impanate, fritture di volaglie, pasticcio di pernici, flan timballa di maccheroni, fricassata e cervella, due galline con

---

egno che si presenta, riproducente la minuta, è stato realizzato dal geom. Antonio ella Sovrintendenza archivistica per la Sardegna.

ino in gelatina. La ricetta del pollo d'India alla «daube» in: *Il cuoco piemontese...*

la.

frittura del carnevale: la pasta, in forma di piccoli choux, è fritta e farcita con origine iberica di questa preparazione F. ALZIATOR, *La città del sole...* cit., p. 281. squisita zuppa di galletta con pesce, capperi, olive, olio e aceto è detta caponara onata)»: così F. ALZIATOR, *Il folklòre sardo*, Sassari, s.d. (rist. anast. Sassari 1978, pp. 117). nota 39.

nitura di riso». Le diverse correzioni e sostituzioni: «budini, oni, sambayon, gatò[132], bollito pesce, piccioni, maccheroni, costel-, zucchetto, stufato, presciutto, agnolotti, porchetto», contribuio a rivelare il panorama quanto mai diversificato della gastronomia aritana, ma mostrano con molta immediatezza come la realizzae di un pranzo composito necessitasse di una lunga ed attenta gettazione non scevra di dubbi e ripensamenti.

Dal Settecento all'Ottocento fra conservazione e innovazione.

a cucina aristocratica, come si è detto, già nel Settecento stabilisce forti atti con la cucina piemontese e francese importata dalla corte viceregia. , mentre si leggono avidamente i testi fondamentali della gastronomia erraferma, i cuochi piemontesi, impiegati nelle case dell'aristocrazia dina, perfezionano il connubio con la cucina tradizionale cagliaritana, altro non è, alla sua base, che cucina catalana e castigliana. La ratura e l'arte cuciniera di importazione rivestono un ruolo di non o rilievo nella cucina cagliaritana, non solo per l'introduzione tout-court ovità gastronomiche, ma anche per l'interpretazione originale che e data ai prodotti locali. In questo senso un caso emblematico è quello a salsa di pomodoro. In quanto prodotto del continente americano, il nodoro aveva trovato in Sardegna una larga diffusione, diversamente in Piemonte. L'Anonimo piemontese, alla metà del '700, lo conosce la prima volta nell'isola e descrive così il «tomate»: «questo frutto un rosso oscuro, la sua forma è rotonda come un pomo, il suo sapore ; li Sardi lo fanno cuocere con la carne e lo mangiano per minestra»; iungendo poi che «li cochi Piemontesi ne cavano salse esquisite»[133], nonimo offre una risposta definitiva al quesito filologico sul perché la

Dolce comune a tutta l'area isolana, composto di mandorle tostate e frammentate, legate miele (o zucchero) cotto. È presentato abitualmente in forma di piccoli rombi di sottile ore, ma si presta a composizioni architettoniche di grande effetto. La descrizione in R. LÒ - F.R. CONTU, *I pani e i dolci*, in *Il museo etnografico di Nuoro*, Sassari 1987, pp. 212 e 214.

ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione...* cit., p. 67 e nota (g). Sulla salsa di pomodoro, vedi e P. CAMPORESI, *Alimentazione folklore società*, Parma 1980, pp. 124-126, che si segnala ì come guida illuminante alle tendenze della gastronomia attuale.

«bagna» che, entr conserva

La pe una pie co-piemo quelle d burro e terminol mentre cuoco d ricetta d

La tra nella me di carne, già risco becciu» dorate, t

[134] FRAN

[135] Qual a partire a Cagliari,

[136] AMAT villeggiatur ricette adatt intorno alla la ricetta d Più interess prende un po' di farin tagliare li c poco sale a cassaruola a a sfredare. con una fo separato d'a

[137] Vedi

[138] «Pane del marches tali prepara

per antonomasia sia, nel dialetto cagliaritano, la salsa di pomodoro
ta nell'uso comune nella sua forma interpretativa piemontese, ne
ancora, dopo secoli, la denominazione.

manenza della corte a Cagliari segna un ulteriore passo verso
a compenetrazione fra cucina tradizionale e cucina fran-
ntese: si estendono colture in precedenza poco praticate, come
gli spinaci, dei piselli e dei fagiolini[134], si diffonde l'uso del
delle salse, si estende il consumo del vino bianco[135]. La
ogia si adegua ai tempi ed alle nuove preparazioni cosicché,
l marchese di Laconi ricordava le tradizionali impanate, il
l marchese di San Filippo scrive, in un italiano tutto suo, la
ei «voluvan col ragù di pigioni»[136].

dizione non viene tuttavia abbandonata: non solo persistono
sa aristocratica ottocentesca la tendenza ad un largo consumo
pollame, pesce, verdure e frutta ed all'esclusione dei legumi,
ntrata nel '700, ma anche le preparazioni tradizionali. Lo «sca-
per pesci e pernici[137], la «farzitura» delle verdure, le zuppe
aduzione delle castigliane «sopas doradas»[138], mostrano ancora

---

ESCO D'AUSTRIA-ESTE, *Descrizione*... cit., p. 135.

he acquisto di vino bianco, pure sporadico, è fatto dal barone di Sorso solo
al 1799. Nell'aprile di quell'anno, immediatamente dopo l'arrivo della corte
l barone ne acquista 16 quartare e mezzo (circa 74 litri): *Registro*, c. 172.

Archivio minore. L'occasione è offerta dal fatto che il marchese di San Filippo è in
con la famiglia ed ha richiesto al cuoco Demetrio Casula, che sta a Cagliari, alcune
alla stagione estiva. La lettera di risposta del cuoco non è datata, ma è collocabile
metà del secolo XIX. La ricetta del «voluvan col ragù di pigioni» è essenzialmente
la pasta sfoglia e non riveste, pertanto, alcun interesse al di là di quello lessicale.
nte è, invece, la ricetta dei «croccoj»: «Si fanno cuocere i cervelli in bianco, si
o' bottiro opure strutto e si mette in una casaruola, si fa iscoaglirare, si mete un
, si fa quocere quindi fà entrare del latte, come che fosse una crema dura, si fa
rvelli a piccolo e si mescola tutto insieme. Se li mette un po' di piacentino con
proposito poi si sbate 3 uova rosso e bianco assieme e si fa entrare. Si ritorna la
fuoco finché sta ben riunito tutto assieme. Doppo si cava e si mete in un piato
Dopo fredo si sbatono dette uova bianco e rosso, si tiene il pane gratatto. Si piglia
cheta a pocco a pocco, si passa nell'uova, si mete nel deto pane e si metto uno
ltre fino che si mette a frigere. Ecco la maniera di fare i crocco».

nota 111.

per farzitura» e «pane per zuppe dorate» compaiono nel *Quinterno delle pezze*, cit.,
di San Filippo, alle date 26 giugno e 2 luglio 1835 e *passim*. Sull'origine iberica di
oni v. F. ALZIATOR, *La città del sole*... cit., p. 280 e ID., *Il folklore sardo* ... cit., p. 117.

Ottocento una piena vitalità della cucina tradizionale. Questa però grado di recepire quanto di meglio proviene dalla cucina d'impor-ne, in un sincretismo degno della migliore gastronomia italiana ed pea. Le minute dei servizi a 11 e 13 piatti del marchese di Laconi trano largamente l'avvenuta fusione delle due culture sia nelle arazioni che nella terminologia in una convinta sintesi gastronomica, attutto per quanto riguarda carni, intermezzi e dolci e mentre il e è offerto nelle versioni tradizionali, lesso, fritto o sotto forma catalana caponata, le carni conoscono nuove interpretazioni, come o supporre il dindo alla dobba ed i piccioni in salsa di limone, che convivono assai bene con il nostrano porchetto. Nello stesso modo olotti, zabaione, budini e zucchetto si sposano sulla stessa mensa bugnoli, gattò e flan della migliore tradizione iberica.

'essenza della cucina cagliaritana ricca è, ancor oggi, il prodotto ale sintesi, inventata per le mense aristocratiche e da lì trasmessa, effetti omologanti, alle mense della borghesia cittadina.

APPENDICE

TABELLE DELLE SPESE PER VINO E ALIMENTI DEL BARONE DI SORSO

(luglio 1792 - settembre 1796)

ERTENZE

dati sul consumo di vino si riportano in una tabella apposita perché non ormabili ai dati relativi alle spese per alimenti.
e spese sono espresse in moneta sarda: lire, soldi, denari.
e percentuali, di cui alle colonne F e H, sono calcolate su valori arrotondati alla le frazioni superiori a 10 soldi sono considerate 1 lira.
el calcolo della media mensile non si è tenuto conto dei denari.
e spese straordinarie, di cui alla colonna D, non comprendono né le spese per eri alimentari da regalare, né le mance, né le spese per il trasporto di alimenti, enziate però nelle note alle tabelle II-VI.
redditi del barone di Sorso sono quelli riportati nel Registro n. 26 della serie *ministrazione* dell'*Archivio Amat di San Filippo*, alle cc.1-6 e 129-131, e si riferi-no alle rendite dei feudi e delle proprietà. Ulteriori entrate, come gli stipendi, sono calcolate. Mancano i redditi del 1796.

REVIAZIONI

: non segnalato, omesso dalla fonte.
: non calcolabile.

TABELLA 1 – Vino acquistato dal barone di Sorso: contratti col sig. Perra -Tronci di Quartu

ANNO	SPESA	N°	CORRISP.	CONSUMO GIORN.	NOTE

		QUARTARE	LITRI	IN LITRI	
1793	264,17	378 ½	1697	4,64	Acquisto di vino vecchio a 14 soldi la quartara. Non è specificato se la fornitura si riferisca all'interno anno. Il calcolo giornaliero è quindi ipotetico.
1794	320	400	1794	4,91	Prezzo: 16 soldi la quartara.
1795	321,11,4	402	1803	4,93	Prezzo: 16 soldi la quartara. La somma risulta dalle spese straordinarie del settembre 1795 (L. 184,16) e del gennaio 1796 (L. 136,15,4).
1796	290,5	322 ½	1446	3,95	Prezzo: 18 soldi la quartara. La fornitura è relativa ai 12 mesi dell'anno. Per il calcolo del consumo giornaliero si è considerato l'anno bisestile. Una spesa straordinaria di lire 6,15, effettuata nel mese di gennaio per 9 quartare, è rimasta inclusa fra le spese straordinarie.

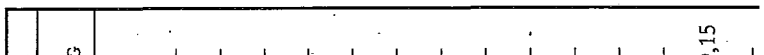
TABELLA 2 – Spese del barone di Sorso

ANNO 1792	A Generali casa	B Mercato	C Pane	D Straord. alimenti	E Totale (B+C+D)	F % E:A	G Reddito **	H % E
naio	—	—	—	—	—	—	—	—
raio	—	—	—	—	—	—	—	—
zo	—	—	—	—	—	—	—	—
le	—	—	—	—	—	—	—	—
gio	—	—	—	—	—	—	—	—
gno	—	—	—	—	—	—	—	—
io	593,17,7	246,1,7	15	81,13 (2)	342,14,7	57,74	—	—
sto	396,14,2	225,7,8	13,15	28,13	267,15,8	67,50	—	—
embre	515,6,1	205,0,8	3 (1)	16,15	224,15,8	43,49	—	—
bre	436,1	211,5	3 (1)	21,4	235,9	53,89	—	—
embre	558,11,2	225,17,8	3 (1)	1,18 (3)	230,15,8	41,32	—	—
mbre	523,4,10	228,10,10	3 (1)	52	283,10,10	54,30	—	—
TOTALE	3023,14,10	1342,3,5	40,15	202,3	1585,1,5	52,41	4048,2,6	3
MEDIA MENSILE	503,19	223,13	6,15	33,13	264,3	—	—	—

semestrale.
) Per la lavorazione di 10 starelli di grano.
) Fra le spese straordinarie compaiono 24 libbre di pasta per Luigi e «cosas tomadas» nella bottega di Nicola Puddu, omesse nella scheda.
) Compaiono spese per il trasporto da Sassari di pere e mele e per l'acquisto di una scatola di «mustaccioli» da regalare, omesse nella scheda.

TABELLA 3 – Spese del barone di Sorso

ANNO 1793	A Generali casa	B Mercato	C Pane	D Straord. alimenti	E Totale alimenti	F % E:A	G Reddito **
Gennaio	485,10,6	320	n.s.	33,8	353,8	72,63	—
Febbraio	586,12,6	200,15	11,5	16,15	228,15	39,01	—
Marzo *	326,14,6	160	n.s.	3,12	163,12	50,15	—
Aprile	337,16,6	172	n.s.	13,4	185,4	54,73	—
Maggio	538,6,4	211,9,10	12,10	0 (4)	223,19,10	41,63	—
Giugno	669,12,8	201,17,2	9	9,3 (5)	220,0,2	32,83	—
Luglio	520,15,6	212,15	10,10	13,15 (6)	237	45,48	—


G
,15

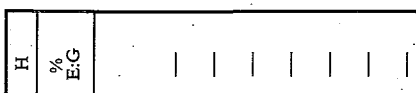

H
% E:G

TABELLA 4 – Spese del barone di Sorso

ANNO	A	B	C	D	E	F	G
1794	Generali casa	Mercato	Pane	Straord. alimenti	Totale alimenti	% E:A	Reddito **
Gennaio	408,4,10	220,18,4	12,10	3,10 (12)	236,18,4	58,08	—
Febbraio	415,11,10	230,11,4	12,10	8,19 (13)	252,0,4	60,57	—
Marzo	352,19,8	182,7,2	12,10	16,16,6	211,13,8	60,05	—
Aprile *	n.s.	(228,17,4) (10)	n.s.	n.s.	n.c.	n.c.	—
Maggio	n.s.	(221,4,8) (10)	n.s.	n.s.	n.c.	n.c.	—
Giugno	529,9,4	175,4,8	9	73,12,6 (14)	257,17,2	48,77	—
Luglio	800,9,4	181,10	9,6	0 (15)	190,16	23,87	—
Agosto	578,9,6	141,16,6	9	23,8	174,4,6	30,10	—
Settembre	690	204,1,8	10,17	29,5	244,3,8	35,36	—
Ottobre	888,7,6	213,4,4	10,10	0	223,14,4	25,22	—
Novembre	485,3,8	194,14,6	10,17	1,5	206,16,6	42,68	—
Dicembre	603,17	196,6	10,17	11,4 (16)	218,7	36,09	—
TOTALE	5752,12,8	1940,14,6 (2390,16,6) (11)	107,17	168	2216,11,6	38,53	9228,15,10
MEDIA MENSILE	575,3	194,1	10,15	16,16	221,13	—	—

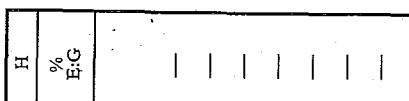
* Pasqua 25 aprile.
** annuale.
(10) Si tratta delle uniche spese segnalate nel *Registro*, cit., per i due mesi. Non sono state calcolate né nella percentuale né nella media mensile.
(11) Somma comprendente le spese per il mercato dei mesi di aprile e maggio.
(12) Segnalata la mancia per chi ha portato una vitella, omessa nella scheda.
(13) Segnalati «platos de Theresa», omessi nella scheda.
(14) Segnalati pagamenti al cameriere Juan per spese varie (L. 26,6,6) e per il trasporto da Sassari di generi vari fra cui olio, omessi nella scheda.
(15) Segnalati pagamenti al droghiere Vodret (L. 167,8,2) per forniture dall'agosto al 17 aprile 1794; al cameriere per spese varie (L. 27,4,2); per trasporto di olio, formaggio e arance, omessi nella scheda.
(16) Segnalato pagamento per trasporto da Sassari di agrumi, formaggio, frutta, uva passa e aceto, omesso nella scheda.

TABELLA 5 – Spese del barone di Sorso

ANNO	A	B	C	D	E	F	G
1795	Generali casa	Mercato	Pane	Straord. alimenti	Totale alimenti	% E:A	Reddito **
Gennaio	732,18,8	207,17,4	9,16	n.s.	217,13,4	29,74	—
Febbraio	339,5,8	185,18,10	10,17	n.s. (21)	196,15,10	58,11	—
Marzo	474,5,8	223,8,2	10,10	n.s. (22)	233,18,2	49,36	—
Aprile *	779,4,6	202,18	n.s.	15,3 (23)	218,1	27,98	—
Maggio	880,16,6 (17)	160	2,5	23,15	186	21,11	—
Giugno	342,0,6	147,5,6	27,10 (20)	22,10	197,5,6	57,60	—
Luglio	857,16,10	216,19,10	12,10	10,10	239,19,10	27,97	—
Agosto	596,4,8	209,17,8	12,10	17,15	240,0,9	40,25	—



da Sassari



ANNO	A	B	C	D	E	F	G	H
1796	Generali casa	Mercato	Pane	Straord. alimenti	Totale alimenti	% E:A	Reddito	% E:G
Gennaio	364 (25)	119,8,6	7,10	10,10 (26)	137,8,6	37,63	—	—
Febbraio	232,2,6	76,11	7,10	15,10 (27)	99,11	43,10	—	—
Marzo *	201,17,10	80	7,10	0	87,10	43,06	—	—
Aprile	203,12,10	89,11	7,10	4,10 (28)	101,11	54,90	—	—
Maggio	461,3,6	88,10	7,10	45 (29)	141	30,58	—	—
Giugno	411,2,4	69,8,4	7,10	63,4 (30)	140,2,4	34,06	—	—
Luglio	204,13,6	79,18,6	7,10	0	87,8,6	42,43	—	—
Agosto	215,9,4	82,9,4	7,10	8,10 (31)	98,9,4	45,58	—	—
Settembre	170,13	68,6	7,10	1,12 (32)	77,8	45,02	—	—
Ottobre							—	—
Novembre							—	—
Dicembre							—	—
TOTALE	2464,14,10	754,2,8	67,10	148,16	970,8,8	39,35		
MEDIA MENSILE	277,17	83,15	7,10	16,10	107,16	—	—	—

* Pasqua 27 marzo.

(25) La cifra di L. 500,15,4 riportata nel *Registro*, cit., è stata decurtata di L. 136,15,4 pari all'importo del vino pagato al sig. Perra Tronci di Quartu e inserito alla tabella I, allo scopo di uniformare i dati.

(26) Comprende oltre che la spesa di L. 3,15 per nocciole, anche la spesa di L. 6,15 per 9 quartare di vino a soldi 15 la quartara. Quest'ultima spesa non è stata inclusa nella tabella relativa al consumo di vino in quanto esula dal contratto con il sig. Perra Tronci di Quartu.

(27) Spese per fagioli, ceci, mandorle e noci.

(28) Spese per grano.

(29) Spese per zucchero, caffé, formaggio, grano.

(30) Spese per caffé, zucchero, griviera, grano, formaggio, biscotti.

(31) Spese per grano e caffé.

(32) Spese per zucchero.

MASSIM

Consider

Quello
molto imp
mente a
novità. I
storiograf
in altri pa
tema, e n
l'opera pi
e dopo di
storia dell
stampato
prima me

Anche
libri impo
Maurizio,
se. Attenz
in cui pre
in qualche
grafici nel
nasce dal

Per qu
personagg
Rara avis

[1] Cfr. M.
e di metodo, ir
Torino 1984,

O MONTANARI

azioni conclusive

a cui abbiamo partecipato in questi giorni è stato un convegno portante. Non tanto per le tematiche affrontate, che, contrariamente quanto alcuni suppongono, non costituiscono affatto una a storia dell'alimentazione è infatti un campo d'indagine ica che vanta una solida ed illustre tradizione, nel nostro come esi [1]. Già nel secolo scorso studiosi ed eruditi si occuparono del egli anni Venti del nostro secolo era venuta a maturazione ù importante di uno studioso, Luigi Messedaglia, che prima allora dedicò gran parte delle proprie energie intellettuali alla alimentazione. Alludo al volume *Il mais e la vita rurale italiana*, a Piacenza nel 1927, forse il libro più notevole prodotto nella tà del secolo in questo campo d'indagine.

fuori d'Italia si produssero, nei primi decenni del secolo, rtanti. Basti ricordare la *Storia dell'alimentazione vegetale* di pubblicata nel 1926 in Polonia e tradotta nel 1932 in francezione ai luoghi: la Polonia, la Francia. Sono gli stessi paesi nderanno avvio, decenni più tardi, su binari assai diversi ma misura convergenti, i più forti e motivati interessi storiocampo della storia dell'alimentazione. Come a dire che nulla nulla: ma questo lo sappiamo.

esto, mi pare, è necessario ribadire l'importanza che un o come Luigi Messedaglia ha avuto nella cultura italiana. gli si autodefiniva, a significare l'isolamento di uno studioso

---

MONTANARI, *Storia, alimentazione e storia dell'alimentazione. Appunti di storiografia* ID., *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, pp. 129-148, a p. 129 sgg., anche per quanto segue.

i interessi, rivolti soprattutto a indagare le vicende della nutrizione, si conciliavano con quelli dell'idealismo crociano, che, relegando nargini della storia e della vita gli aspetti materiali e i «bisogni» 'uomo, ne valorizzava solo le «opere» ossia l'intelletto, artificiosa- nte contrapposto al «basso» corporeo. Restava, però, quasi un doto, una «alternativa — come è stato scritto — alla cultura ciale ed al crocianesimo»[2], la tradizione tutta italiana della ricerca dita, minuziosamente documentata, puntigliosamente aggrappata al o, alla fonte, all'archivio. Una tradizione in cui non fatichiamo conoscere l'impronta illuminista, e basti menzionare la mastodontica ra di dissodamento archivistico messa in atto da Ludovico Antonio ratori per rendere conto di quanto intendo dire. Una tradizione servatasi, poi, lungo l'Ottocento, e sfociata in quel positivismo , spogliato di taluni ideologismi deterministici, dobbiamo pur rico- cere come garante di una volontà scientifica e di una serietà di rca documentaria che continuò a dare i suoi frutti perpetuando ntalità e metodologie erudite che rappresentavano un peculiare aglio tecnico della cultura italiana.

L'erudizione — termine obsoleto e polveroso, ma che mi piace iamare perché dietro di esso si celano l'amore per la ricerca, per il umento, per la notizia puntuale e precisa, per quella che i positivisti devano essere e chiamavano la «verità» storica — costituisce in effetti iù prezioso (e originale) patrimonio della storiografia nostrana; quello la distingue dalle scuole d'Oltralpe e la rende, a tutt'oggi, così esemente riconoscibile. In questo senso Luigi Messedaglia può ben ere stato una *rara avis*; ma fu anche un importante *trait-d'union* fra il ndo scientifico dell'Ottocento e quello dei nostri decenni.

Certo, a risvegliare — appunto negli ultimi decenni — l'interesse gli studiosi italiani verso i temi della storia dell'alimentazione e più generale della storia quotidiana, materiale, corporea, ha giocato un olo essenziale il modello trainante della storiografia d'Oltralpe: di ella polacca, impegnata fin dagli anni Cinquanta, in un quadro ologico di coerente impronta marxista, nella ricostruzione della

[2] V. FUMAGALLI, *Le campagne medievali dell'Italia del Nord e del Centro nella storiografia del o secolo fino agli anni '50*, in *Medioevo rurale. Sulle tracce della civiltà contadina*, a cura di V. IAGALLI e G. ROSSETTI, Bologna 1980, pp. 15-31, a p. 24.

cosiddett
scia di ir
Febvre e
Sessanta
e — fra
dalla rivis
esiti stori
da noi, d
anche im
tardato a
dei propr
rendo, co
particolar
l'alimenta
emotiva -
anche que
così dive
tradizione
luppato u
(si pensi
modo è

Questo
messe di
individua
dato il n
contribuit
genere po
ad esamin
e moltepl
allestita a
minuzioso
senza la t
linfa vitale
affinamen

[3] M. MON

cultura materiale; di quella francese, soprattutto, che, sulla teressi avviati già nel periodo fra le due guerre da Bloch, dai loro amici delle «Annales», ha maturato negli anni un progetto organico di ricerca sui quadri materiali di vita 'altro — sull'alimentazione[3]. Che l'*enquête* lanciata nel 1961 ta francese, e proseguita negli anni successivi con importanti ografici, abbia costituito la spinta principale alla ripresa, anche questi temi, appare fin troppo evidente. Ma a me sembra portante sottolineare come la storiografia italiana non abbia riprendere una sua specifica strada, a ribadire la peculiarità interessi e delle proprie metodologie. Da un lato ripercor- me dicevo, il terreno dell'erudizione. Dall'altro mostrandosi mente sensibile agli aspetti sociali del problema storico del- zione, con un'adesione — anche, mi si passi l'espressione, – che non mi pare trovi riscontro altrove, mentre costituisce, sto, un dato peculiare e originale della storiografia nostrana, rsa, ad esempio, da quella francese, che, legata per lunga alle discipline geografiche ed etnografiche, ha invece svi- no spiccato interesse per la ricostruzione dei quadri ambientali olo a quella sorta di determinismo geografico che in qualche otteso alla «lunga durata» braudeliana).

convegno ha pienamente confermato tali linee di tendenza. La dati che è stata raccolta, studiata, scandagliata o anche solo a è impressionante. Si dirà che non poteva essere diversamente, umero di studiosi — archivisti e storici — che vi hanno o. Ma il fatto è che solo in Italia, credo, un avvenimento del eva verificarsi. Che tante decine di persone accogliessero l'invito are archivi grandi e piccoli, raccogliendo materiali di così varia ce natura (penso anche alla mostra *Pane e potere* che è stata complemento del convegno) e appassionandosi ad un lavoro così e sistematico, questo sarebbe semplicemente inconcepibile, adizione erudita da cui la storiografia italiana continua a trarre . È nel solco di tale tradizione, ravvivata e arricchita dall'odierno o delle tecniche d'indagine, che questo convegno (un convegno

---

TANARI, *Storia, alimentazione...* cit., p. 132.

uratoriano», mi verrebbe da definirlo) ha riportato la storia dell'alimen-
one alla dimensione che più le si addice, sottraendola — come anche
erto Guenzi faceva notare nel suo intervento — a quell'ottica distorta
impressionistica che l'uso esclusivo di altri tipi di fonti (letterarie,
tatistiche) inevitabilmente fornisce; sottraendola, aggiungerei, alle facili
gestioni della moda — perché indubbiamente quello dell'alimentazione
n tema di moda — per restituirlo al rigore dell'analisi scientifica.
Per quanto riguarda le fonti, è chiaro che, data la molteplicità di
rdinate (sociali, economiche, politiche, culturali) che la storia del-
imentazione chiama in causa, dato il carattere, per così dire, totaliz-
te della vicenda alimentare nella vita individuale e collettiva degli
mini, ogni tipo di documento può essere utile a indagare questo
quell'altro aspetto del problema. Fonti letterarie, cronachistiche,
diziarie, legislative, notarili, e via dicendo, tutte, in qualche misura,
nno qualcosa da dirci, tutte possono contribuire a disegnare una
rte di quel vasto affresco che è la storia dell'alimentazione. Ma
rettanto chiaro è che, in questo affresco, le fonti archivistiche hanno
a naturale priorità e restano la base insostituibile di ogni ricerca,
ntribuendo in modo decisivo alla ricostruzione di quella realtà
otidiana che dobbiamo conoscere nella sua concreta articolazione
nelle sue concrete dinamiche, se vogliamo giustamente collocare,
llo spazio e nel tempo, quei valori materiali e culturali del cibo che
rimenti rischierebbero di soffocare nella genericità dell'ovvio.
L'importanza tutta speciale di questo convegno è stata appunto di
ere puntato sul piccolo, delimitando campi e periodi di indagine,
dividuando singole fonti e singoli problemi. A rischio di una certa
spersione di energie. A rischio, da un lato, di moltiplicare ricerche
aloghe nelle metodologie e simili negli esiti; dall'altro, di polverizzare
ricerca in una miriade di direzioni diverse. Ma sono rischi che vanno
rsi; che la storiografia italiana ha sempre corso, con profitto. Personal-
ente mi sono molto compiaciuto del fatto che in questi giorni di lavoro
sia badato al sodo, a fornire dati, ad illustrare fonti e problemi,
ncedendosi poco o pochissimo (più spesso nulla) alla «retorica della
adizione» — come l'ha chiamata Franco Cardini in apertura del
nvegno — e ai pregiudizi della «lunga durata», grande invenzione
oriografica che, se male intesa, può produrre effetti devastanti sulle
ossibilità di comprensione dei meccanismi e della dinamica della storia.

rischio io preferisco di gran lunga quello, tutto nostrano, di nel «particulare». Il luogo, il tempo «particulare». Luoghi e tempi nella vita degli uomini sono realmente esistiti; se è la vita di omini che vogliamo indagare è alla loro specifica, quotidiana e che dobbiamo riferirci. Altrimenti costruiremo una «metafisica diano» non meno astratta di altre deprecate costruzioni intellet- n questo non voglio certo negare l'esistenza o l'importanza dei di lunga durata: ma diamoli ormai per acquisiti, e concentriamoci — come anche Cardini suggeriva — sui caratteri specifici delle alimentari proprie di ogni periodo e di ogni società, sulle loro i e sulle modificazioni. Del resto, anche quando certe situazioni ripetersi o riprodursi, è evidente che vengono ogni volta te e rivissute. Ha perciò un senso ben preciso interrogarsi, ad sulle magistrature annonarie di questa o quella città in questo riodo. Non meno notevoli delle costanti saranno le differenze, le e, le particolarità locali; e le modificazioni nel tempo.

engano allora dieci, cento, mille ricerche, tutte uguali o tutte Se quello dell'alimentazione è un elemento basilare — totaliz- chiamavo — dell'esperienza umana, non potremo costringerne o studio entro binari prefissati. L'intelligenza, la fantasia dei icercatori — talora, perché no, il caso — potranno fornire uovi dati e aprire sempre nuove prospettive. La stessa etero- complessità delle relazioni che in apertura di convegno hanno i inquadrare il problema del reperimento delle fonti, faticando ere il bandolo della matassa e ad individuare percorsi privile- enendosi piuttosto ad illustrare possibili tipologie documenta- ciò mi pare eloquente dimostrazione di quanto arduo sia stringere, controllare i materiali utili per la storia dell'ali- ne. Anche solo limitandoci alle fonti archivistiche (alle quali, evo, va accordata una priorità naturale nell'indagare le vicende dell'alimentazione, ma che restano pur sempre *uno* solo degli ossibili d'indagine) appare impossibile — tale mi sembra one complessivamente emersa dal convegno — individuare cifiche per lo studio di quel tema. Ed è ovvio, dato che il sso manca di specificità. Ma su ciò torneremo fra breve.

ghe difficoltà a controllare una materia così dilagante si incon- gli altri tipi di fonti, a cominciare da quelle letterarie, che

nno pure fatto qualche sporadica, abusiva comparsa in questo convego. Basta considerare l'ampiezza, inizialmente forse inaspettata, che ine ha dovuto assumere il repertorio di opere a stampa riguardanti imentazione, preparato dai bibliotecari della Marciana di Venezia. o stesso modo, la dilatazione della tematica rende difficile la compiione di una bibliografia sistematica sulla storia dell'alimentazione, me quella che si è tentata presso l'Archivio di Stato di Milano.

Fra le molte prospettive possibili, questo convegno ha dato particolare lto al rapporto fra sistema alimentare e pubbliche istituzioni, riservando pio spazio al tema delle magistrature annonarie (protagoniste anche la mostra che ha affiancato il convegno) e a temi quali l'approvvigionanto, il controllo del mercato, le norme igieniche, l'organizzazione itaria, comunque legati alla gestione del potere. Non poteva forse ere diversamente, data la massiccia presenza del «potere», appunto, ai i vari livelli e nelle sue varie forme, nei materiali d'archivio. In ogni o ciò ha evidenziato, in modo quasi esemplare, il paradosso in cui si atte per sua natura la storia dell'alimentazione: il paradosso di un venimento (l'assunzione del cibo) che si può ricostruire storicamente o in modo mediato e indiretto, con strumenti d'indagine fondamentalnte estranei alla natura dell'avvenimento stesso. Voglio dire che, ispetto dei molteplici problemi e valori che ne sono premessa o conseenza, l'assunzione del cibo rimane un fatto eminentemente individuale rivato, che però non lascia di questa sua peculiare dimensione alcuna moria storica. Ecco allora gli studiosi aggirare il problema, circondarlo ogni parte, mirando al pubblico anziché al privato, al collettivo anziché individuale. Eccoli indagare la storia del paesaggio, della produzione icola, dei rapporti di lavoro e di potere, delle forme di organizzazione iale ed economica, della distribuzione commerciale, delle misure, dei zzi, dei salari, del potere d'acquisto; ecco le indagini sulla contabilità di ti sovrani o di famiglie particolarmente diligenti nel registrare le spese casa; ecco i testi di cucina e di dietetica; le leggi, i regolamenti, gli uti, gli atti processuali, i registri fiscali... Ecco tutta la vasta tipologia di ti di cui si è parlato in questi giorni. Tutto, in qualche modo, concorre osare uno o più tasselli del mosaico al centro del quale troviamo, con la fame o con la sua ricerca del piacere, l'*homo edens*. O, meglio, gli *homines ntes*, poiché solo le bestie (a volte) mangiano sole, e, come ricordava neca riprendendo Epicuro, «chi non mangia in compagnia si comporta

come u
è sopra
simili, i
Ridu
finirem
ricerca.
per pa
folklore
centrip
si sarà
edens co
tout-co
un sett
chiedo,
riflessio
i campi
Penso,
«cultura
cultura
Piuttost
plinare,
buire. L
mentazi
nessuno
non son
realtà. A
zione»,
l'apporto
Più v
moment
dei molt
fissi gli
ricerche.

[4] Cfr. M
2, pp. 969-

n leone o un lupo». Se, dunque, il primo imperativo di natura vvivere, e se il secondo è farlo piacevolmente assieme ai propri cibo non può non essere al centro dell'esperienza storica dell'uomo. rremo tutto ad esso? Mi viene il sospetto che, così facendo, o per disaggregare e dissolvere l'oggetto stesso della nostra Che, cioè, il consumo alimentare diventerà in effetti un pretesto lare d'altro: di produzione agricola o di forme politiche, di o di valori religiosi, o di quant'altro vorremo. Il movimento to (tutto serve a ricostruire l'inafferrabile storia dell'*homo edens*) llora trasformato in un opposto movimento centrifugo (l'*homo* me *homo* tout-court; la storia dell'alimentazione come storia rt). Non necessariamente sto profetizzando la scomparsa di re di ricerca che peraltro mi sta particolarmente a cuore. Mi solo, se non sia opportuno prevedere, a breve scadenza, una ne anche teorica su questi temi, per delimitare in qualche modo d'indagine e individuarne, nei limiti del possibile, la specificità. per analogia, ai dibattiti degli anni Settanta sulla nozione di materiale», sulla specificità, o meno, di una «storia della materiale»[4]. Una disciplina, forse, come alcuni ritenevano? o — si disse da parte dei più — un'area di ricerca interdisci- a cui molti (al limite tutti) potevano in qualche modo contri- o stesso, credo, è necessario ripetere oggi per la storia dell'ali- one, a tanta maggior ragione se siamo convinti — e credo che nutra più dubbi in proposito — che «culturale» e «materiale» o affatto termini antitetici, ma due espressioni della medesima llora credo che non avremo mai uno «storico dell'alimenta- ma, questo sì, una «storia dell'alimentazione» costruita con di tanti.

olte mi sono chiesto, in questi giorni, se non sia giunto il o di tirare qualche somma, di tentare una sintesi provvisoria problemi in gioco, di fare un punto della questione che ne snodi fondamentali e serva da orientamento per le future E ho anche pensato: qualche anno fa un'idea come questa

---

MONTANARI, *Cultura materiale e storia sociale*, in «Studi medievali», XVII (1976), 977.

bbe stata impensabile, perché i dati raccolti dagli studiosi erano
po ridotti di numero e di qualità. Poche erano le aree scandagliate;
a la varietà delle angolature proposte. Ora è diverso. L'ampiezza
complessità delle indagini promosse da questo convegno, che non
precedenti in Italia né all'estero quanto a sistematicità e organicità
'impresa, vanno ad aggiungere nuovi, preziosi materiali a quelli
olti in precedenti incontri scientifici o in singole iniziative di
rca. Molti vuoti si colmano, sia dal punto di vista delle aree
gate, sia dei periodi, sia delle problematiche affrontate. Possediamo,
, dopo questo convegno, una massa imponente di indicazioni
umentarie e metodologiche, a partire dalle quali sarà possibile
porre ipotesi d'insieme e disegnare linee d'interpretazione generale.
desso più nessuno potrà nascondersi dietro il cosiddetto «problema
e fonti» o lamentarne irritato la mancanza; se qualcosa d'ora in
mancherà, non saranno le fonti ma le idee. E se, al contrario,
cirà a digerire questo boccone prelibato che le viene servito su un
to d'argento, la storiografia avrà compiuto un salto di qualità, un
o decisivo verso la costruzione di una storia dell'alimentazione
ana, progetto che solo qualche anno fa sarebbe sembrato utopistico.
Non posso concludere senza un ringraziamento particolare a quanti,
'amministrazione centrale dello Stato e nell'istituzione accademica
ha allestito e ospitato il convegno, hanno promosso e coordinato
ero lavoro di ricerca. Sia perché — questo convegno ne è la
nare dimostrazione — l'esistenza di una progettualità a livello
rale può costituire uno stimolo decisivo alla produzione di cultura
strumenti di conoscenza storica. Sia perché, nello specifico, tale
gettualità si è rivolta a una tematica che fino a non molto tempo
eniva snobbata dalla storiografia ufficiale del nostro paese, mentre
oggi diventare protagonista di una grande avventura come quella
abbiamo vissuto in questi giorni.

n cenno infine all'ospitalità squisita di cui siamo stati sommersi. Mi
netto di considerarla parte integrante delle sezioni scientifiche del
vegno, ricordando con intenso piacere i numerosi incontri in cui il
della terra che ci ha ospitato è divenuto immagine e simbolo di una
ura. Mai come in quel momento, forse, abbiamo toccato con mano
se volete, con bocca; ma anche con occhi, naso e orecchie) come la
ura alimentare racchiuda in sé tutta la storia e la civiltà dell'uomo.

Allocati
Altobella
Ascione
Auciello

Balani D
Baldissar
Bazzi An
Beranger
Bergama
Biganti
Bigi Pat
Bitossi C
Bogge A
Bonella
Brogi M
Bueti Se

Cagliari
Cardini
Cargnelu
Caroli Pa
Cartechin
Castellazz
Cau Paol
Celli Vin
Ciarma T
Coppo A
Coppola
Corti Ma
Cutini Cl

* Il numer

INDICE DEGLI AUTORI*

Tramontano Elisa, II, 749
Costantina, II, 1216
Imma, II, 1235
Fiammetta, I, 302

onatella, I, 311
o Lia Domenica, II, 1250
dreina, II, 1266
Eugenio Maria, II, 1283
chi Maria Temide, I, 332
'iziana, II, 772
izia, I, 59
arlo, II, 800
fonso, II, 816
Anna Lia, II, 1302
rina, I, 344
afina, II, 852, 867, 1318

Poli Gabriella, I, 90
ranco, I, 23
ti Liliana, II, 1330
ola, I, 110
Pio, I, 409
Laura, II, 879
o, I, 450
enzina, II, 894
ranquilli Miria, III, 1373
ndreino, I, 129
Domenico, II, 927
ddalena, II, 954
ra, II, 961

Da Nova Erne Renata, II, 1343
De Benedittis Renata, I, 470
De Cecco Anna Maria, III, 1373
Demontis Marisella, I, 135
De Negri Felicita, III, 1402
De Rosa Luigi, II, 733
Dibenedetto Giuseppe, I, 509
di Cicco Pasquale, I, 525
Di Felice Maria Luisa, III, 1420
Di Munno Malavasi Carla, I, 551
D'Ippolito Lucia, III, 1440

Falchi Luisa, I, 568
Fantini Francesca, II, 981
Ferrante Carla, III, 1457
Fiandra Francesca, II, 993
Fichera Carmen, II, 1002
Fiorella Adelia, II, 1002
Fongaro M.Carmela, III, 1529
Fonseca Cosimo Damiano, I, 19
Frangipane Doimo, III, 1543

Galli Giancarlo, III, 1553
Gentile Mauro, II, 1018
Gessa Ester, I, 590
Giuriolo Elisabetta, III, 1581
Gonnella Anna, III, 1590
Grillone Giovanni, I, 150
Grisoli Pietra, III, 1609
Guenzi Alberto, I, 285

---

* romano indica il tomo.

tti Viviano, III, 1627
Maria Laura, I, 154, 608
a Anna Maria, III, 1835

M.Bonaria, III, 1644
osa Maristella, II, 1032
i Fabrizio, III, 1687
i Giovanna, II, 894
bardi Satriani Luigi, II, 1191
ardo Eugenio, II, 1044
e Lucio, I, 43

nu Alessandro, III, 1703
upelli Antonella, III, 1714
oso Gloria, I, 173
tanari Massimo, III, 2017
a Valeria, I, 180
eale Giampietro, III, 1749

a Patrone Anna, I, 637
lella Maria Carolina, I, 648
Irma, II, 1052

oni Massimo, III, 1790
Repetto Gabriella, III, 1457
ice Isabella, I, 658

nini Carlo, II, 1086
zza Gian Maria, I, 59

Parisi Paola, II, 1120
Pastore Gilda, I, 59
Pastorino Giannina, III, 1801, 1808
Pastura Ruggiero M.Grazia, I, 568
Perfetti Tullio, III, 1815
Petrucci Angelo, II, 1128
Pillai Carlo, I, 189
Plebani Tiziana, III, 1824

Raimondi Giulio, I, 680
Rambotti Luigi, II, 1137
Rizzo Pavone Renata, III, 1835
Ronchetti Vitaloni Mirella, I, 237

Savoja Maurizio, I, 691
Scafoglio Domenico, II, 1191
Schiappacasse Patrizia, III, 1852
Sessa Michelina, III, 1924
Sinisi Daniela, I, 568
Spinelli Angela, II, 1156

Tilocca Segreti Anna, III, 1945

Usai Giuseppina, III, 1644

Valdès Marina, III, 1964
Verdi Orietta, II, 1162
Vita Spagnuolo Vera, I, 255

ANNA
tura
Dom

FELICI
quece

MARIA
ed op
di C

LUCIA
un n

CARLA
zione

MARIA
e ...

DOIMO
tazio

GIANC
tra S

ELISAB
alime

INDICE

MARIA DE CECCO - MIRIA CIARMA TRANQUILLI, *Cul-
alimentare attraverso le platee dei beni del monastero di S.
enico in Chieti (secolo XVIII)* 1373

'A DE NEGRI, *Pane e... companatico a Napoli tra Cin-
nto e Seicento* 1402

LUISA DI FELICE, *Pane e lavoro: alimentazione di forzati
erai liberi impiegati nella miniera di Monteponi e nelle saline
agliari tra i secc. XVIII e XIX* 1420

D'IPPOLITO, *L'alimentazione nei secoli XVI e XVII in
onastero femminile: S. Maria del Carmine di Putignano* 1440

FERRANTE - GABRIELLA OLLA REPETTO, *L'alimenta-
a Cagliari nel '400* 1457

CARMELA FONGARO, *Alimentazione di prelati, monache
fattori a Brindisi nei secoli XVII e XVIII* 1529

FRANGIPANE, *Dalle colline alle basse: cenni sull'alimen-
ne in Friuli da inediti dell'archivio Frangipane* 1543

ARLO GALLI, *Vecchi e nuovi consumi nel patriziato comasco
ettecento e Ottocento: la famiglia Giovio* 1553

ETTA GIURIOLO, *Curare e guarire gli indigenti: forniture
ntari per gli ospedali di Cuneo e Mondovì* 1581

IA GONNELLA, *L'assistenza pubblica a Trieste: l'alimentazione nell'Istituto dei poveri (1818-1918)* 1590

A GRISOLI, *Vitto e «spese plateali» nelle istituzioni ospedaliere pendenti dall'Ordine dei SS. Maurizio e Lazzaro (secoli VII-XIX)* 1609

ANO IAZZETTI, *Cucina e pasticceria napoletane in un ricettario edito del Settecento* 1627

RIA BONARIA LAI - GIUSEPPINA USAI, *L'alimentazione dei ati dell'Osservanza francescana a Cagliari* 1644

RIZIO LEONI, *Il ruolo delle castagne nell'alimentazione in altellina* 1687

SSANDRO MANNU, *Saggio di bibliografia ragionata sulla storia ll'alimentazione con particolare riferimento alla Lombardia* 1703

ONELLA MANUPELLI, *L'alimentazione nei conventi della Basilicata (secoli XVI-XVIII)* 1714

MPIETRO MORREALE, *L'alimentazione a Novara e nel Novarese tra fine Settecento e fine Ottocento attraverso i documenti ll'Archivio di Stato di Novara* 1749

SIMO OLDONI, *I «Regimina sanitatis»* 1790

NINA PASTORINO, *Il Nobile Collegio Caccia* 1801

NNINA PASTORINO, *L'Ospedale di S. Giuliano di Novara* 1808

LIO PERFETTI, *Il vitto nel Pordenonese alla metà del '700 agli inizi dell'800. Un confronto a tavola: le carni e le dispense i conti di Spilimbergo* 1815

ANA PLEBANI, *Le fonti letterarie: appunti e suggestioni a partire da «Arte della cucina e alimentazione nelle opere a stampa lla Biblioteca nazionale marciana»* 1824

RENAT
mona

PATRIZ
genov

MICHE
prodi

ANNA
sassa

MARIN
e abi

MASSIM

Indice d

A RIZZO PAVONE - ANNA MARIA IOZZIA, *Comunità stiche catanesi tra '700 e '800* 1835

IA SCHIAPPACASSE, *I consumi alimentari delle famiglie si in età moderna* 1852

LINA SESSA, *L'abbazia della Ss. Trinità di Cava tra zione, consumo e commercio alimentare (secoli XI-XVIII)* 1924

TILOCCA SEGRETI, *L'alimentazione monastica nel territorio ese tra '700 e '800* 1945

A VALDÈS, *L'aristocrazia cagliaritana a tavola: cultura udini alimentari fra '700 e '800* 1964

O MONTANARI, *Considerazioni conclusive* 2017

gli autori 2025